L'EDITORIALE

IT'S CHRISTMAS TIME (FINALMENTE)

di **Angela Frenda**

Niente. Io sono l'anti-Grinch. Mi basta vedere le lucine, gli addobbi, le prime corone di abete e l'umore sale come se i miei livelli di serotonina fossero direttamente collegati al Natalometro. E quest'anno ne abbiamo davvero tutti bisogno, di questi festeggiamenti. Sarà il primo anno, dopo tanto tempo, che potremo ripensare a tavolate allargate. Potremo ritornare a baciarci sotto il vischio. Potremo abbracciarci. Ridere. Scherzare. Ritrovare insomma quello spirito natalizio che è mancato profondamente per colpa del virus. E anche noi in redazione, seppur stanchi per la lunga cavalcata lavorativa del 2022, siamo particolarmente felici di lavorare a questo numero. Numero specialissimo, come avrete capito. Perché doppio. Da un lato il super inserto da 80 pagine nel quale abbiamo scelto per voi le storie, le immagini, le ricette che più ci sembravano in linea con questo periodo così particolare. Ma anche un corposo numero di pagine dedicate ai regali più giusti per i Cookers, comunità eterogenea che però ha alcuni punti fermi. Amore per il cibo di qualità, per gli oggetti belli, per le novità più esclusive nel senso di meno di massa. La nostra guida 2022 non vi deluderà, ne sono certa. Ci abbiamo lavorato tutti insieme: io, Isabella, Alessandra, Chiara, Gabriele, Wladimir e Benedetta. Fateci sapere cosa ne pensate. Ma poiché volevamo farvi anche noi un regalo, abbiamo pensato di farvi trovare simbolicamente sotto l'albero un numero unico: il *Cookbook* di Natale. Un inserto letterario con le ricette e le storie dei libri più belli di comprare, sfogliare, usare queste feste. Come ci siamo divertite con Isabella a selezionarli... Un piccolo gioiellino, non fosse altro per la copertina che la strepitosa Jane Mount ha realizzato per noi. E poi per il controeditoriale di Bonnie Garmus: l'autrice di *Lezioni di Chimica* (Rizzoli) indaga, come solo lei sa fare, il nostro rapporto a volte complesso, sicuramente particolare, con i ricettari. Sedici pagine da divorare, tutte in una volta. E da conservare, mi raccomando. Almeno, noi lo faremo sicuramente. Infine, l'altro regalo a mio parere è la cover di questo numero. La abbiamo desiderata tanto anche noi. E alla fine eccola: Oliver Jeffers, pluripremiato illustratore soprattutto di libri d'infanzia, ha accettato di immaginare per noi e voi questo Natale. Ed è subito fiaba. Sogno. Grazie Oliver, davvero. Ne abbiamo così tanto bisogno... Non mi resta dunque che augurarvi un Natale davvero pieno di calore e cose buone. Per il cuore e per il palato. Ci vediamo nel 2023!

IL SOMMARIO

L'INCHIESTA/1

Il roastbeef perfetto? A 55 gradi. Le verdure cotte ma saporite? Al microonde. Per eliminare lo sporco? No a bicarbonato e aceto, assieme si annullano. «Solo la scienza ci soccorre nella vita di tutti i giorni»

DALLA PASTICCERIA ALLE PULIZIE, SE LA CHIMICA CI SALVERÀ

di **Dario Bressanini***
illustrazione di Francesca Arena

Uno dei più grandi studiosi del secolo scorso, Richard Feynman, in un suo brano dedicato alle differenze tra gli artisti e gli scienziati — accusati dai primi di essere troppo aridi e di non saper vedere la bellezza in un fiore —, scriveva che in realtà è proprio la conoscenza scientifica a dilatare «il senso di meraviglia, di mistero, di ammirazione suscitati da un fiore. La scienza può solo aggiungere — scriveva Feynman —, davvero non vedo come e che cosa possa togliere». Allo stesso modo io considero la chimica il modo per conoscere ed interpretare al meglio il mondo che ci circonda. Noi chimici, per esempio, vediamo ovunque atomi, molecole, reazioni. E questo, naturalmente, ci aiuta non solo ad andare oltre i fenomeni, per spiegarli, ma anche ad avere in mano gli strumenti pratici più efficaci per vivere bene nella vita di tutti i giorni, da quando dobbiamo cucinare, per esempio, al momento dell'igiene della casa. La cucina e le pulizie sono per me, insomma, un'estensione della chimica alla vita quotidiana. Me ne accorsi per la prima volta a Berkeley, in California, dove studiavo per il dottorato in chimica. Il cibo della caffetteria universitaria era pessimo e al ristorante non ci andavo perché troppo costoso. Cominciai allora a farmi mandare per posta da mia mamma alcune ricette. Che talvolta trovavo un po' generiche. Solo che, mentre a lei venivano bene perché la sua esperienza suppliva alla mancanza di precisione, con me non funzionavano. Così iniziai a guardare la cucina dal punto di vista chimico, che era in fondo quello che stavo studiando. E il mio ragù in dipartimento si fece amare subito. Negli ultimi anni, invece, ho iniziato a occuparmi della chimica delle pulizie cercando un rimedio per liberare un lavandino otturato. In fondo, mi sono detto, dopo anni di studio della cucina, è sempre occuparsi di cibo, che però non finisce nel tubo digerente ma in quello del lavandino, intasandolo. E la chimica mi è venuta in soccorso anche lì. Morale, utilizziamo la scienza. Smettiamola di pensare che in casa tutto si possa risolvere usando aceto, bicarbonato, sale e limone. E teniamo a bada la chemofobia, la paura diffusa di qualsiasi sostanza che abbia un nome chimico apparentemente incomprensibile (timore che ci fa propendere, al contrario, per tutto ciò che è, talvolta solo apparentemente, «naturale» facendoci prendere degli abbagli colossali).

In cucina, per esempio, solo la conoscenza chimica ci fa capire qual è il modo migliore per trattare la carne. La cui riuscita dipende molto dal controllo della temperatura. Ecco perché il più grande alleato nella cucina delle proteine è un attrezzo semplicissimo che però pochi hanno in casa, il termometro digitale da cucina. Come si ottiene un roastbeef perfetto? A una temperatura di 55°C gradi. Così la carne è morbida e succosa. A una temperatura superiore è stopposa, inferiore è cruda. Allo stesso modo dovremmo sapere che un ottimo modo per cucinare le verdure — senza buttar via il loro sapore come quando le facciamo bollire in acqua — è cucinarle al microonde. Che è, al contrario, un pessimo alleato nella preparazione di biscotti e torte perché la sua temperatura non supera i 100 gradi (ecco perché io non lo chiamo forno!). Se volete cucinare, dunque, gnocchi saporiti, lessate prima le patate al microonde, che sono ricche d'acqua ma stagne: beneficeranno di questa cottura senza sfaldarsi e così dovrete utilizzare poca farina per gli gnocchi. E se state cucinando una torta? Rispettate la quantità degli ingredienti. Molti tendono a ridurre la dose di zucchero pensando che il saccarosio serva solo a dare dolcezza. È un errore: serve anche a dare struttura agli impasti. Dunque, siate fedeli alle preparazioni.

Al momento di pulire, invece, quali sono gli errori più frequenti che commettiamo? Innanzitutto, bisogna chiarirsi le idee a proposito di linguaggio: una cosa è pulire (eliminare lo sporco, lo si fa con i saponi e i detergenti, che non disinfettano), altro è disinfettare (eliminare quasi totalmente i microrganismi: lo si può fare con la candeggina che, però, non toglie lo sporco). E igienizzare? Significa solo detergere: dunque i prodotti pubblicizzati come «igienizzanti» senza riportare l'indicazione della specifica autorizzazione ministeriale non hanno capacità garantita di disinfettare.

Uno dei peccati comuni, poi, anche se veniali, è usare a il bicarbonato. Si pensa che sia un detergente (o addirittura un disinfettante) naturale. Invece, è un prodotto dell'industria chimica, prodotto a partire da ammoniaca, carbonato di calcio e cloruro di sodio, che non ha nessuna di queste due proprietà: ha, invece, la funzione di neutralizzare gli acidi (perciò è utile, per esempio, per eliminare i residui acidi di pomodori abbandonati nel frigorifero). Altro errore comune è quello di mescolare prodotti diversi pensando di aumentarne l'effetto pulente, finendo così per scatenare reazioni chimiche di cui siamo del tutto inconsapevoli. Una coppia «leggendaria» è quella composta da bicarbonato e aceto. Peccato, però, che il primo sia alcalino mentre il secondo acido: mescolandoli, cioè, i due prodotti reagiscono, annullando a vicenda le proprietà di ciascuno e trasformandosi in acqua, anidride carbonica e acetato di sodio, una sostanza leggermente alcalina senza alcuna capacità pulente. In altri casi, invece, la reazione chimica può diventare pericolosa: mescolando candeggina e aceto, pensando di disinfettare meglio il bagno, si produce il cloro, un gas tossico. L'aceto, invece, è solamente un buon scioglicalcare (da usare da solo) ma non è certo un disinfettante. Men che meno combinato ad altro.

E quel famoso lavandino otturato? In genere si blocca a causa di calcare, residui di grasso e di cibo. Perciò, prima di chiamare l'idraulico, si può provare a eliminare il calcare versando nello scolo aceto o acido citrico, che è più forte, caldi. Per eliminare i residui di grasso, acqua calda a 60°C con una goccia di sapone per i piatti. Per i residui di cibo, invece, è necessaria la soda caustica (se non avete tubi in alluminio). La maggior parte dei casi di otturazione si risolverà così. In fondo, basta usare la chimica nel modo corretto.

*Docente di chimica presso il Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia dell'Università dell'Insubria e divulgatore scientifico, ha un canale YouTube seguito da oltre 500.000 persone. Il suo ultimo libro è *La scienza delle pulizie* (Gribaudo), quarto di una serie dedicata a pasticceria, carne e verdure

Noi studiosi aridi? Niente affatto: aiutiamo anche a maneggiare gli strumenti pratici più utili per affrontare problemi quotidiani

Teniamo a bada la «chemofobia» e smettiamola di pensare che in casa tutto si possa risolvere usando sale e limone

Il necessario, quello che serve, la giusta quantità. L'esegesi della locuzione più utilizzata nei ricettari
Vaga e spesso fonte di dubbio, capace però di rivelare come la cucina resti un territorio esperienziale

«Q.B.» LA DOLCISSIMA DITTATURA DEL «QUANTO BASTA»

di **Maria Teresa Di Marco***
illustrazione di Francesca Arena

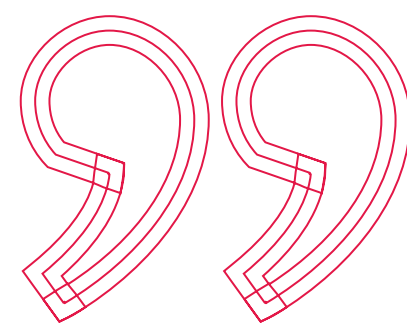
La mia nonna aveva un grembiule nero, un tavolo di marmo e le mani sensibili come bilance. Nata sul finire degli anni '20, sposata giovanissima, la nonna Pina per tutta la sua vita ha cucinato a pugni e cucchiai. Le patate fumanti trasformate in fiocchi mangiavano una certa quantità di farina, la semola beveva una certa quantità di acqua bollente, il mosto di uva «abbisognava» di una certa quantità di cenere di sarmenti e l'acqua bollita, che guariva ogni male, di una dolcezza che variava secondo criteri insondabili. Una piccola bilancia in miniatura, con i piattini di plastica rossa e i pesetti di metallo, comparve a un certo punto nella sua cucina, ma era così piccina da scambiarla per un giocattolo, imprecisa e sgangherata veniva sdoganata quando occorreva la perizia di misurare l'amido per il gelo di limone. Ma ho il sospetto che la nonna, diffidente, correggesse ad occhio il risultato, convinta che il suo sguardo pesasse in cucina come nessun oggetto senz'anima. Quando poi si trattò di trasmettere quel sapere fatto a mano alle sue figlie, e in particolare a mia madre che appena sposata decise di trasferirsi in continente, la faccenda si fece seria. Certo, avevano imparato da lei sul tavolo di marmo, con i gesti e la sinestesia meticolosa delle ricette sempre uguali. Ma, come sa bene ognuno di noi, anche le ricette più consuete lontano da casa tramano insidie. Dunque, mia madre, laureata in biologia ed abituata alle formule di laboratorio, tentò di appuntarsi in un quaderno a quadretti le formule essenziali della cucina materna che le avrebbero garantito di potersela cavare anche tra le nebbie del nord. Peccato che quel quaderno, che ora è mio, sia tappezzato di indicazioni sibilline tracciate con una grafia nervosa e che le quantità, laddove non siano semplicemente omesse, siano spesso indicate con un asciutto, spartano e sonoro q.b.

Q.b.: quanto basta, certo, ma che vuol dire per davvero? Se proviamo a ragionarci, è facile che ci salga alla mente una processione di sinonimi: quanto è necessario, quello che serve, la giusta quantità. Ma così, è chiaro, non facciamo molti passi avanti. Perché l'espressione q.b. in fondo rivela quanto la cucina sia un territorio esperienziale, in cui la misura giusta è quella che semplicemente sempre è stata, quella che la mia nonna e tutte le nonne del mondo hanno dato per scontata. «Ma sì, di farina ne metti quanta ne serve... e poi ti regoli!». Questa formula magica, però, promette di funzionare solo e quando si condivida lo stesso terreno di gioco, lo stesso cerchio magico di conoscenze, saperi ed esperienze. Il q.b., in fondo, funziona se si è già iniziati, se si sa già per altre vie, prima di tutto quella dell'osservazione diretta. A mia madre, in effetti, bastò: da quel terreno veniva, in quel terreno era cresciuta e dunque i suoi appunti sintetici puntellati di «quanto basta» erano sufficienti ed utili per arrivare al risultato, permettendole di replicare lontano da casa la cucina in cui era nata. Ma che succede al q.b. al di fuori della sfera intima delle pratiche condivise? La domanda non è peregrina né teorica, ma pratica, concreta e universale: come possiamo tradurre in una forma comprensibile a chiunque un sapere empirico che deriva da una pratica? Come si mette su carta un saper fare? Per prima cosa tocca ribadire che qui non è solo una questione di nonne: il q.b. non è tramontato come la canottiera di lana o l'elenco telefonico, il q.b. si usa ancora, e non solo nel contesto della cucina casalinga. Ce lo ricorda Bee Wilson con il suo limpido acume in uno dei suoi saggi più illuminanti dedicato alle dosi: persino Heston Blumenthal, capace di misurare il contenuto di materia secca delle patate, è vago al momento di indicare quanto sale e quanto pepe servano per il suo celebre purè, rifugiandosi o concedendosi, a seconda di come la si guardi, nella formula «a piacere». La dicitura «a piacere» non equivale esattamente al q.b.: segnala, infatti, un margine di discrezione e di libertà, recintando un territorio in cui i numeri smettono di contare. È insieme l'ammissione implicita che in cucina nessuna formula è assoluta, che i gusti sono gusti e che la materia è tanto scivolosa. Non solamente, infatti, io posso mangiare più o meno salato di Blumenthal, ma le mie patate e tutto il resto degli ingredienti convocati dalla ricetta hanno una variabilità intrinseca che la combinazione non fa che implementare. Tocca assaggiare e regolarsi strada facendo. Eccoci tornati alla formula delle nonne.

Vale anche la pena considerare un altro sinonimo del nostro «q.b.», che è anch'esso una sigla ma latina, ovvero il «q.s.». che sta per *quantum satis/quantum sufficit*, ovvero quanto è necessario o sufficiente. La formula è più rara e relegata al contesto delle ricette mediche e farmacologiche, ma compare pure nei disciplinari europei che regolano l'uso di determinati additivi nella produzione alimentare. In quel contesto delicato non sempre si indica una quantità determinata numericamente, ma ci si appella alla mano e all'esperienza di chi produce, dunque ancora una volta a un saper fare. Insomma, qui sembra che non se ne possa uscire: in cucina, e forse nella vita, serve l'esperienza, bisogna mettere le mani in pasta e imparare a regolarsi. Qualche trucco però lo possiamo immaginare per arginare la paura che può generare tanto arbitrio. In primo luogo, fidiamoci delle parole: una descrizione minuziosa e piena di aggettivi ed analogie a volte può spiegarci di più della consistenza di un impasto o della cottura di una crostata che non un numero assoluto. Il secondo trucco è magico e lo ha rivelato Olia Hercules: quando la vostra nonna vi spiega una ricetta senza quantità certe, voi mettetele davanti una ciotola di farina che avrete pesato con precisione, fatela lavorare come lei sa fare, quindi pesate quel che resta.

*Nata da genitori siciliani a Venezia, cresciuta a Rovereto, ha vissuto in Toscana, in Francia, a Roma e ora a Barcellona. Nel 2008 ha fondato con Marie Cécile Ferré e il fotografo Maurizio Maurizi il blog *La cucina di Calycanthus*. Ha scritto oltre 15 libri di cucina

Persino i grandi chef si rifugiano nella formula «a piacere» È l'ammissione implicita che ai fornelli niente è assoluto e che i gusti sono gusti

Con qualche trucco, però, possiamo arginare la paura che deriva da tanto arbitrio: fidatevi delle descrizioni minuziose

TRE COSE DA SAPERE

1

Ugo Alciati, classe 1967, fratello di Piero e Andrea, sforna il primo piatto a 9 anni. A 15 inizia a lavorare a Costigliole d'Asti da «Guido», il ristorante due stelle Michelin fondato nel 1960, con il nome di «Bar biliardi», dai genitori Guido e Lidia

2

Nel 2002 Andrea e la madre aprono «Guido da Costigliole» (una stella) al Relais San Maurizio di Santo Stefano Belbo (Cuneo). L'anno dopo Ugo e Piero avviano «Guido Ristorante» (una stella) a Pollenzo con Slow Food

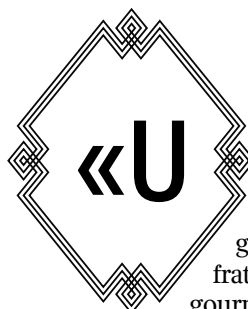
3

Nel 2007 comincia una collaborazione con Eataly, che nel 2013 porta Ugo e Piero Alciati a trasferire «Guido Ristorante» a Serralunga d'Alba, nella tenuta di Fontanafredda, a cui affiancano «Osteria disGuido» e altre attività

UGO ALCIATI

Classe 1967, figlio «di mezzo» di una famiglia di ristoratori, lo chef piemontese racconta il suo primo amore, la pasticceria, «anzi, il gelato». E il motivo per cui si è dedicato poi alla cucina: salvare il progetto dei genitori. Con un'idea: «Non lavoro per la seconda stella Michelin ma per continuare il loro sogno»

di **Chiara Amati**
foto di Laura Edwards, producer Benedetta Moro

IL PERSONAGGIO

«Un infarto se lo voleva portare via. Ma papà Guido di andarsene, in quel rigido dicembre del 1964, non aveva intenzione. A trentatré anni, una moglie, Lidia, e un bimbo piccolo, Piero, che di noi tre fratelli è il maggiore, sognava di aprire un ristorante gourmet, in stile parigino, a Costigliole d'Asti, comune di seicento anime tra le colline di Langhe e Monferrato. Follia? Con il senno di poi, visione allo stato puro. E, per quanto paradossale suoni, quell'infarto ha dettato le sorti della famiglia». Classe 1967, per tutti il fratello di mezzo — dopo di lui, Andrea, quattro anni più giovane — Ugo Alciati, chef e patron del «Guido Ristorante», una stella Michelin a Fontanafredda di Serralunga d'Alba, feudo sovrastato da colline vitate nelle campagne cuneesi, porta su di sé il peso di una eredità rilevante. Quella di un padre sognatore che, insieme alla compagna di una vita, ha rivoluzionato la storia della ristorazione piemontese, sdoganandola in Italia e nel mondo. «La responsabilità non è tanto tenere alto un nome che, da mezzo secolo, parla da sé, quanto portare avanti un lavoro che, nel tempo, ha comportato ingenti sacrifici. E fatto vacillare la stabilità di una famiglia. Senza ansia da prestazione, né il desiderio di ricevere un'altra stella: non è il mio obiettivo. Io desidero solo dare valore alle fatiche dei miei genitori». Cosa che a Ugo viene naturale. Lui, come Piero e Andrea, è un predestinato. «Sono cresciuto a pane e paste ripiene secondo le ricette della tradizione — spiega — tra la cucina di casa e quella del «Guido», il locale di famiglia che papà aveva fortemente voluto a Costigliole d'Asti». Un luogo di formazione persino per un bimbo che, a nove anni, dimostra grande curiosità per la materia. Così, quando gli amichetti si trovano a giocare per le strade sterrate di un paesino che poco ha da offrire in termini di svago, lui si mette ai fornelli insieme a Lidia e a Pierina, la nonna materna, entrambe cuoche abilissime, maestre nel confezionare gli agnolotti del plin, le cui ricette diverse e personalissime fanno scuola. Il desiderio è quello di aiutarle. «Guardare le loro dita muoversi tra un impasto e l'altro non mi bastava. Volevo partecipare a quella magia. Ma era sempre un "no, sei troppo piccolo!". Così «l'Alciati di mezzo» si rintana in una stanzetta vuota, dove può sperimentare senza essere di intralcio. «Ero talmente ossessionato dalla paura di combinare disastri che mi facevo bastare degli

Le mie prime meringhe? A 9 anni Per non fare disastri giocavo solo con albumi e zucchero

Qui a sinistra lo staff con Ugo Alciati. Sotto, un piatto del menu. Nella pagina accanto, nella foto grande, un paesaggio attorno alla tenuta di Fontanafredda e sotto, da sinistra: un tartufo di cioccolato; Marta Pavera, sfoglina, e gli agnolotti; una sala del ristorante; Renato Maunero, produttore di robiola di capra

FILETTO CRUDO DI FASSONA PIEMONTESE CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

INGREDIENTI

***1 kg** di filetto di fassona, **100 g** di olio extravergine di oliva, cristalli di sale, pepe nero fresco, tartufo bianco d'Alba, fiori eduli*

La carne cruda di Razza Piemontese (o fassona) — una razza bovina autoctona conosciuta per il mantello colore bianco e un'ipertrofia muscolare della coscia —, battuta al coltello e servita quasi come un carpaccio, con olio extravergine, sale e pochissimo pepe, è un piatto tipico della cucina piemontese. Caratteristici di questa carne sono il suo giusto tenore di grasso intramuscolare, che la rende magra ma particolarmente gustosa, e un tasso di colesterolo estremamente basso. Per preparare il piatto piemontese iniziate a rimuovere dal filetto di vitello pellicine e nervetti. Tagliatelo con il coltello a fette di circa 5 millimetri di spessore e disponete le fette sul piatto. Condite il filetto con l'olio extra vergine d'oliva, cristalli di sale e pepe nero fresco. Aggiungete lamelle sottili di Tartufo bianco d'Alba o, in alternativa, un battuto di olio e acciughe salate. Decorate con fiori eduli.

albumi e un po' di zucchero. Due ingredienti da mescolare per preparare qualche meringa. Semplice, no? In realtà ho impiegato un paio di anni a metterne a segno una decente. E scoperto che la pasticceria sarebbe stata la mia strada, salvo poi accantonarla per dedicarmi alla cucina e portare avanti l'attività di famiglia. Lo ammetto: un po' mi manca. Sarà per questo che riesco sempre a emozionarmi quando preparo il gelato al fiordilatte con il latte della vacca bianca piemontese, presidio Slow Food, e mantecato al momento, o le meringhe che ora mi riescono bene», confessa ridendo. Tra le specialità dello chef anche Gran Torino, bignola al cioccolato ripiena di cremoso al gianduia, ricoperta di craquelin e guarnita con salsa al caffè. E i dolci al cucchiaio: bunet, panna cotta, crème caramel. «Di adesso è il Tartufo Regale, il solo tartufo d'Alba al cioccolato criollo, con marchio registrato, realizzato da calchi di tartufi veri».

A quindici anni, archiviate le scuole medie e con una carica di consapevolezza, Ugo decide di votarsi a quel ristorante che, nel frattempo, diventa punto di riferimento per i *fine diners* da ogni dove. «Erano i primi anni Ottanta: tutto andava per il meglio, ma in passato ce l'eravamo vista brutta. Sentivo di dover dare il mio contributo per tutelare l'impegno di una vita». In famiglia, a metà dei Sessanta, si rischia la rovina con Guido che al culmine della attività, 180 posti a sedere, su tavolate infinite, presi d'assalto ogni sabato e domenica, decide di chiudere il locale: non sopporta più l'idea di porgere la sua cucina gourmet — profondamente legata al territorio, forte di materie prime eccellenti e supportata da un'accoglienza e un servizio bon ton — a persone che vogliono gozzovigliare. «Non chiedeva molto: lui voleva solo essere ascoltato quando raccontava del capretto della Val Vigezzo, delle pesche di Volpedo, delle trote e dei formaggi dell'alta Val Chiusella che abbiamo ancora oggi. Nessuno pareva interessato. Non so se l'infarto sia arrivato anche per questo: papà lavorava moltissimo ed era un gran fumatore. Di certo questa forma di frustrazione gli ha permesso di chiarirsi le idee e ripartire con determinazione». E un cambio di rotta così radicale da compromettere le sorti della famiglia. «Niente più ristorazione "da campo", per quanto eccellente fosse, ma pochi tavoli, dieci al massimo, disposti sopra grandi tappeti persiani. Poi tovaglie di lino, posate e candelabri d'argento, boiserie fin su al soffitto. Il menu, mai scritto, era a degustazione. L'alternativa? Non contemplata. I vini li consigliava papà in base alle materie prime reperite durante la giornata e trasformate la sera solo per chi prenotava. Se capitava un ospite senza preavviso, la cucina rimaneva chiusa. Per due anni siamo rimasti a secco: la visione di mio padre era così avveniristica da non essere compresa. Mamma non ha mai smesso di supportarlo e nel farlo cercava di nascondere la sua preoccupazione: quella di una moglie e di una madre che doveva mandare avanti la baracca, con me piccolissimo. Ce l'abbiamo fatta anche grazie alle risorse messe da parte nei tempi d'oro».

Una proposta tanto avveniristica, quanto incompresa, si diceva. E che proprio per questa natura suscita la curiosità di molti. «Circolava voce che a Costigliole vivesse un tale così matto da negare un piatto a chi non prenotava. Così la gente ha cominciato a riservare tavoli per vedere quel matto». Il passaparola fa il resto e negli anni Settanta, insieme alla clientela, arrivano anche i riconoscimenti ufficiali. «Guido» ottiene le stelle Michelin: la prima nel 1973, la seconda tre anni dopo. «Ai tempi i bistellati in Italia erano solo cinque: noi, "Gualtiero Marchesi", "Enoteca Pinchiorri", Ezio Santin con la "Antica Osteria del Ponte" di Cassinetta di Lugagnano e Angelo Paracucchi della "Locanda dell'Angelo" di Ameglia. Eravamo sulla bocca di tutti. Persino di americani e giapponesi. Ricordo un tizio che, quando per lavoro da

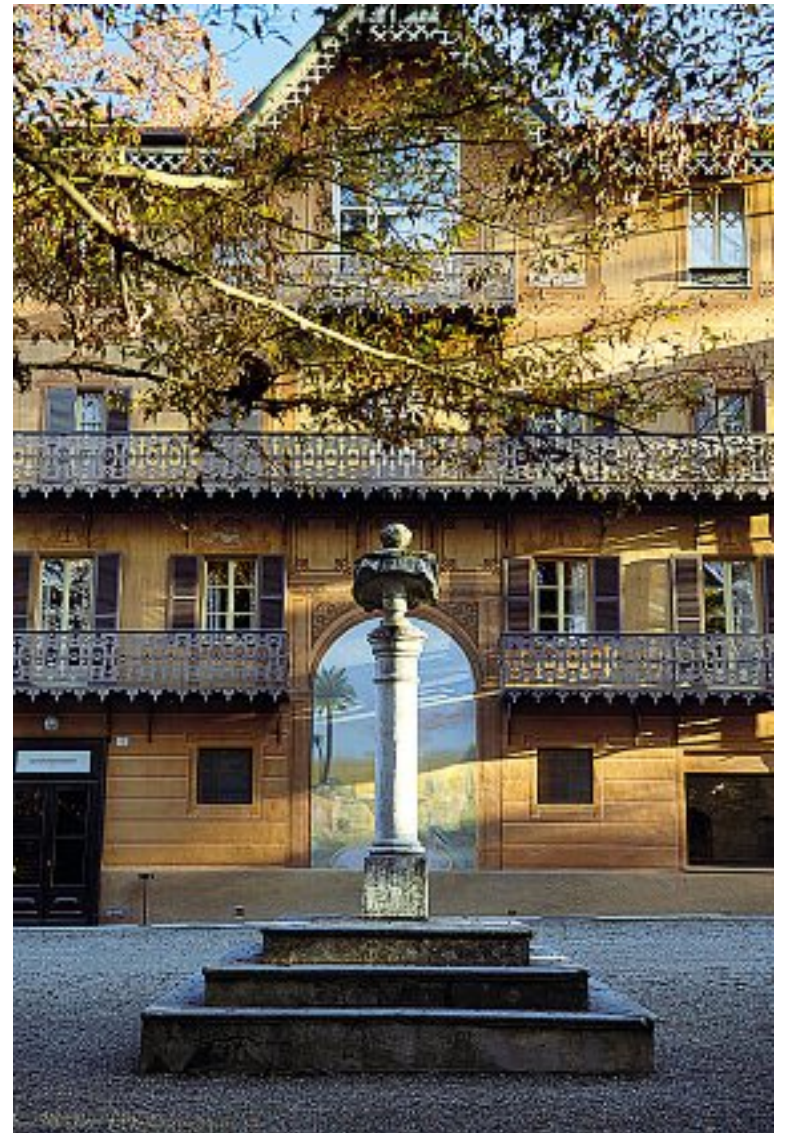
IL PERSONAGGIO

PLIN DI LIDIA AL SUGO DI ARROSTO

INGREDIENTI

*Per il ripieno: **100 g** di lonza di maiale, **100 g** di salsiccia, **200 g** di arrosto di coscia, **250 g** di stinco di vitello, **100 g** di scarola verde, **50 g** di spinaci, **50 g** di burro, **50 cl** di olio extravergine di oliva, **1** carota, **4** uova, **100 g** di Parmigiano Reggiano, **qb** di sale e pepe. Per la pasta: **1 kg** di farina, **400 g** di tuorli (circa 22 uova), **240 g** di acqua fredda, **38 g** di olio evo, **18 g** sale, **q.b.** burro*

Per il ripieno, soffriggete in olio e burro la carota tagliata a tocchetti. Aggiungete lo stinco tagliato a cubetti e a seguire la coscia, la lonza e per ultima la salsiccia. Aggiungete un mestolo d'acqua, coprite con il coperchio e cuocete a fuoco medio per circa un'ora e mezza. Trascorso il tempo, aggiungete alle carni la scarola, gli spinaci e fate cuocere ancora 30 minuti, poi lasciate raffreddare. Nel frattempo fate restringere il sugo di cottura e filtratelo. Tritate le carni finemente. Unite al composto le uova e il Parmigiano grattugiato, aggiustando di sale e pepe. Per la pasta, create un incavo nella farina setacciata e mettevi all'interno i tuorli e l'acqua. Impastate e coprite con un panno umido. Fate riposare per mezz'ora. Trascorso questo tempo staccatene un pezzo e passatelo nella macchina per fare la pasta, iniziando dallo spessore più alto per arrivare a quello più basso e sottile. Una volta pronta la striscia di pasta, stendetela sull'asse e cominciate a deporre dei mucchietti di ripieno, distanti 3 cm uno dall'altro. Fate aderire il lembo di pasta rimasto libero, tagliate per il senso della lunghezza gli agnolotti ottenuti e saldateli con un pizzicotto, il famoso «plin», poi separateli uno dall'altro con la rotella. Lessateli per circa tre minuti e mezzo e saltateli nel sugo di arrosto con il burro.

In alto, a sinistra, il personale nel ristorante, e, a destra, la villa in cui si trova il locale. Qui sopra Erica Ciravegna, responsabile del servizio di sala e Andrea Castelli, sommelier. In basso, un piatto del menu. Nell'altra pagina lo chef e una portata

Tokyo volava in Italia, noleggiava un'auto da Roma e veniva a mangiare da noi. Per ripartire il giorno dopo. Diceva che non era solo una questione di gusto: al locale stava bene per le emozioni che cucina, ambiente e modo di fare suscitavano». Un mix di forma e sostanza che oggi Ugo, con i suoi fratelli, porta avanti e adatta, personalizzandolo, a tutti i locali di famiglia: dalla trattoria «Giù da Guido» a Torino al «Guido da Costigliole», una stella Michelin dentro al Relais San Maurizio di Santo Stefano Belbo oggi gestito dal fratello Andrea, sommelier; dal «Garden del Lago», una sala a cielo aperto adibita a ricevimenti e banchetti di cui si occupa la compagna Erica, alla «Osteria disGuido», entrambi nella riserva bionaturale di Fontanafredda. Proprio come «Guido Ristorante», l'altra stella degli Alciati, al primo e secondo piano della Villa Reale che fu di Vittorio Emanuele II di Savoia, dove ogni sala fa bella mostra di pavimenti in cotto e affreschi d'epoca. E dove l'eleganza dello stile neo-barocco sabaudo vive in simbiosi con il design ideativo di arredi moderni, frutto di un progetto studiato con gusto. Esempio di come quella pesante eredità sia stata ben reinterpretata. «Credo che di "Guido Ristorante" papà apprezzerebbe gli spazi, ampi e luminosi, con belle stoviglie, tavoli distanziati, bicchieri adatti a valorizzare i grandi vini conservati in cantina alla giusta temperatura». E consigliati oggi da Piero, enologo, responsabile di sala e di una cantina con molti verticali che annovera etichette prevalentemente piemontesi, grazie a un assiduo lavoro di ricerca sul territorio. Con incursioni nella vicina Francia — Champagne, Borgogna, Bordeaux — dove peraltro Ugo ha un piede: insieme al suo staff, lo chef esporta il format di famiglia nella cucina e nella sala del ristorante «L'Assaggio», il locale del parigino Hotel Castille che è parte del gruppo italiano Starhotels. «Anche al "Guido Ristorante" la proposta gastronomica resta quella di mercato, legata alla tradizione e alla stagionalità — tiene a rimarcare Alciati —. Le ricette, più leggere e contemporanee, sono sempre costruite intorno a pochi, selezionatissimi ingredienti».

Taglia corto Ugo, ma di quello che lui e la sua brigata — dai sedici ai diciotto ragazzi caparbi, nonostante l'età media si aggiri intorno ai vent'anni — realizzano nei cento metri quadrati circa di cucina al piano terra della Villa è qualcosa di buono, nel senso che fa (stare) bene: al corpo, alla mente, all'ambiente, ai rapporti umani. Perché tutti i piatti nascono dalla necessità di comunicare i valori delle radici, a cui i fratelli Alciati restano fedeli, con uno sguardo sempre oltre. E così il menu è tradizionale, ma non nel senso classico del termine. Ricette come quella degli agnolotti, che Lidia personalizza con il plin — il pizzico tra indice e pollice con cui si chiude la pasta sul ripieno di carne e verdure, con plauso del *Los Angeles Times* che la decreta regina di questo tipo di pasta ripiena —, specialità come il vitello tonnato, il petto di faraona, la finanziera piemontese e via discorrendo Ugo le affina con creatività, puntigliosa ricerca tecnica e la precisione di chi conosce i segreti della pasticceria perché da lì ha cominciato. «I plin tradizionali, ad esempio, pesano dai sei ai sette grammi. I miei sono circa il doppio. Li abbiamo modificati a nostra immagine: non sono più o meno buoni. Semplicemente diversi. E precisi alla vista, perché a mangiare bene si comincia con gli occhi». Il peperone ripieno o il cardo gobbo di nonna Pierina Ugo non li stravolge. Casomai ne migliora cotture e processi di produzione. Oppure ne modifica gli abbinamenti. «Del cardo gobbo di Nizza Monferrato, altro presidio Slow Food, ho enfatizzato la parte più zuccherina aggiungendo a quella vegetale, balsamica, la dolcezza della pera e, a contrasto, la sapidità delle acciughe. Ecco, questo è il tipico piatto che richiama i valori con cui siamo stati cresciuti: gusto, stagionalità, territorio e sostenibilità». Nel rispetto di quella scommessa al buio che Lidia e Guido fanno quando, sessant'anni prima, aprono il risto-

rante puntando solo su prodotti a chilometro zero in un periodo in cui di chilometro zero non si parla lontanamente. «Papà andava in giro per l'astigiano cercando di convincere i piccoli produttori a non abbandonare la coltivazione di varietà locali tanto rare quanto di qualità: il coniglio grigio di Carmagnola, la gallina bianca di Saluzzo, l'agnello sambucano». Grazie a questa forma di ecogastronomia si guadagna la stima dell'amico Carlin Petrini, fondatore di Slow Food che, nel 2003, reclama il ristorante a Pollenzo, dove ora c'è l'Università di Scienze gastronomiche (poi, nel 2013, «Guido Ristorante» si trasferirà a Fontanafredda per volere di Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, con il quale Alciati comincerà una collaborazione, *ndr*). Non un semplice cambio di indirizzo, ma un messaggio da passare ai figli: si può avere un ruolo migliore in questo mondo utilizzando metodi agroecologici. «L'ho fatto mio. Oggi so cosa voglio: creare un desiderio che la gente non sa di avere. O che ha smarrito. Per questo ogni giorno mi affido agli artigiani della terra, alla loro resilienza e alla capacità di assicurare i prodotti migliori nel periodo propizio e con metodi di lavorazione antichi. Materie prime uniche come la robiola di Renato Maunero, il cardo gobbo di Angelo Gatti, il pregiatissimo tartufo bianco d'Alba di Beppe Morra. Prelibatezze che, ai miei ospiti, propongo seguendo un ritmo legato alle stagioni e al meteo, senza forzature, consapevole del fatto che la disponibilità potrebbe essere limitata a qualche settimana e la produzione interrotta per condizioni avverse. Nel caso si modifica il menu, che resta comunque corto: tre piatti per portata, dall'antipasto al primo, dal secondo al dessert. L'obiettivo è uno: evitare lo spreco. E quando a tavola si siede un cliente che nel mio modo di concepire la cucina rivede la filosofia dei miei genitori allora mi dico che sono sulla strada giusta. Anche con una stella in meno che sul "Guido", nel tempo, abbiamo perso. Restiamo comunque il solo ristorante a mantenere la Michelin da cinquant'anni. A me basta continuare a regalare il sogno che fu di mamma e papà. Certo, se poi arriva sono contento!».

ANATRA ALLE AMARENE DI PECETTO

INGREDIENTI

2 anatre intere. Per il fondo: ***q.b.*** *di sedano,* ***q.b.*** *di carote,* ***q.b.*** *di cipolla. Per il succo:* ***1/2*** *litro di succo di amarena di Pecetto. Per la decorazione: fiori eduli.*

Il primo passaggio consiste nel disossare l'anatra. Poi dividete i petti e grigliateli dalla parte della pelle. Fate riposare la carne circa una decina di minuti affinché perda il sangue. E poi mettetela sotto vuoto con olio e sale e fate cuocere in forno a vapore a 60°C per 3 ore. Una volta cotta, fate arrostire i petti in padella dalla parte della pelle per renderla croccante. Per il fondo, pulite bene gli scarti dell'anatra dalle interiora, poi arrostitele in forno a 200°C per 20/25 minuti. Una volta arrostite, aggiungete in una casseruola sedano, carote e cipolle precedentemente puliti e tagliati e gli scarti dell'anatra arrostiti. Coprite con il ghiaccio, lasciate sciogliere e riempire la casseruola d'acqua. Portate a bollore e far cuocere a fiamma alta per 5 minuti, poi sobbollire per 4 ore. Filtrate, fate ridurre di tre quarti e aggiustate di sale. Per il succo, viene utilizzata un'amarena coltivata a Pecetto, comune del Torinese. Si tratta di un frutto adatto per sciroppi e confetture. Il suo sapore è acidulo, e amarognolo. Si sposa bene come contorno per questa carne. Lo si può trovare in commercio in estate, in quanto il suo periodo di maturazione corrisponde alla terza decade di giugno. Per realizzare la salsa di amarena munitevi di un pentolino e fate ridurre il succo della metà. Impiattate il petto con fondo e salsa di amarena. Decorate con fiori eduli, che daranno vitalità e colore al piatto, oltre a contrastare il marroncino del petto d'anatra e ad accostarsi al rosso intenso della salsa all'amarena, di cui basta solo qualche cucchiaio.

IL MENU DI «MARÌENCÒ»

INSALATA RUSSA

INGREDIENTI

__250 g__ di tonno sottolio sgocciolato, __2__ acciughe sottolio tritate, __500 g__ di patate, __250 g__ di verdure in giardiniera, __q.b.__ di sale, __q.b.__ di pepe, __q.b.__ di olio d'oliva, __q.b.__ di succo di limone (o aceto di vino o mele). Per __250 g__ di maionese: __q.b.__ di succo di limone, __200 g__ di olio di semi (anche del tonno, se di ottima qualità), __20 g__ di senape, __2__ tuorli. Per la guarnizione: __q.b.__ di rapa rosa, __q.b.__ di aceto di prugna, __q.b.__ di olio, __q.b.__ di sale.

Tutti, almeno una volta nella vita, abbiamo assaggiato l'insalata russa, un antipasto intramontabile e divertente da preparare, perfetto per una cena sfiziosa e in vista di Natale, dove non può mancare mai sulle tavole imbandite. Solitamente viene acquistata al supermercato o in gastronomia già pronta. Ma con questa ricetta potrete provare a realizzarla direttamente a casa vostra. Quanto alle sue origini, bisogna dire che sono controverse. Secondo la vulgata più diffusa l'idea venne allo chef Lucien Olivier, che lavorava all'Hotel Hermitage di Mosca intorno al 1860, ma la ricetta era assai diversa da quella attuale e aveva fra gli ingredienti anche il pollo. Per provare a fare nella vostra cucina quella che oggi è una delle versioni più diffuse (con una guarnizione però particolare), lavate e fate sobbollire innanzitutto le patate in acqua salata finché, affondandoci un coltello, non oppongono più resistenza. Si tratta di circa 25-30 minuti da calibrare in base alle dimensioni del tubero. Poi pelatele e schiacciatele. Tagliate la giardiniera in piccoli pezzi. Scolate il tonno e conservate l'olio, ma solo se è di ottima qualità, per preparare la maionese. Per questa, unite la senape e il succo di limone a due tuorli e incorporatevi, versandoli a filo, circa 200 g di olio. Unite le patate, la maionese, il tonno, la giardiniera e qualche acciuga tritata per dare più sapore, secondo i propri gusti. Assaggiate e correggete eventualmente il condimento con sale, pepe macinato, altro succo di limone (o aceto di vino bianco o di mele) e olio di oliva. Per dare la forma di cupola all'insalata russa, prendete un coppapasta della misura del piatto e con un cucchiaio livellate il composto. Per la guarnizione, potete sbizzarrirvi. Ci sono tante idee. Prima di tutto disponete l'insalata russa a forma di cupola al centro del piatto. Poi potete decidere se ricoprirla di altra giardiniera tagliata a piacere (molto tradizionale) oppure utilizzare fette sottili di rapa rosa da condire prima di servire (circa dieci minuti) con aceto di vino, olio e sale.

4-6 PERSONE

40 MINUTI

IL FILO IN

Attorno alla tavola delle feste il racconto di come un luogo può diventare salvifico. Di come il cibo può scrivere storie. E di come una famiglia, quella di Marinella Rossi e dei suoi figli, si è unita per portare avanti un progetto di bellezza. Dando vita a «Marìencò»

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, producer Angelica Carrara

C PER CELIACI

F FACILE

L LIGHT

V VEGETARIANA

T TRADIZIONALE

 PERSONE

 TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

A sinistra Marinella Rossi e la figlia Giulia Marangione accanto alla tavola di Natale allestita nel loro locale, «Mariencò» a Milano (via Ampola, 18). A destra, l'altro figlio, Giuseppe, che ha deciso di intraprendere la carriera in cucina da chef autodidatta. Sotto, un piatto. In basso, invece, una fase della decorazione delle grandi vetrate

VISIBILE DEL NATALE

Ron Zacapa Centenario
IL DOPOCENA, MOMENTI DA CONDIVIDERE
Ron Zacapa Centenario
SISTEMA 23 SOLERA
SOLERA GRAN RESERVA
BEVI ZACAPA RESPONSABILMENTE.

IL MENU DI «MARÌENCÒ»

F

L

4-6 PERSONE

45 MINUTI

SEPPIA E PANISSA DI CECI

INGREDIENTI

3 seppie (da tenere da parte q.b. di nero), ***300 g*** *di farina di ceci,* ***1,2 l*** *di acqua,* ***q.b.*** *di cerfoglio, un filo d'olio, sale* ***q.b.***

Assomiglia un po' alla polenta, compagna confortevole di inverni freddi ed estati scanzonate. Tuttavia la panissa ligure - simile anche alla farinata ma cotta senza olio e da non confondere con altre specialità che riportano lo stesso nome nel resto d'Italia - non si fa con la farina dai granelli gialli e grossolani, ma con quella di ceci, che è più compatta e al tatto sembra quasi seta. Oltre a essere meno calorica e più proteica. L'origine del suo nome non è certa: potrebbe rifarsi a «panicum», una graminacea che, come il miglio, era nell'antichità la base di piatti poveri ma nutrienti, oggi tornati in voga come protagonisti anche della cucina vegana. Può essere mangiata come snack, da sola, con una spolverata di sale. Di solito infatti viene consumata principalmente come street food. Oppure può accompagnare diversi piatti. Tra cui quelli di pesce. Un esempio? Le seppie che, in questa ricetta — light, facile e veloce da fare — si sfruttano in toto. Perché si utilizza anche l'inchiostro nero che va a colorare proprio una parte della panissa. Così nel piatto verranno proposte due versioni della stessa ricetta ma con nuance differenti. Da preparare praticamente senza grassi, perché un filo d'olio, a piacere, si può aggiungere a crudo, oppure no, alla fine, per mantenere il suo profumo. Iniziate quindi dalle seppie. Tagliatele a strisce abbastanza larghe e mettetele da parte in frigo. Per la panissa, cuocete in una casseruola la farina di ceci con l'acqua, continuando sempre a mescolare finché risulterà densa come una polenta morbida. Potete usare anche il Bimby, impostando la temperatura a 98 °C. Ci vorrà circa mezz'ora. Poi prendete 100 gr di panissa e coloratela con il nero di seppia, che è da usare il prima possibile, poiché tende a disidratarsi velocemente. Quindi, se lo estraete in un giorno diverso da quello in cui lo utilizzerete, conservatelo in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, non più di 2 giorni. Non c'è una quantità precisa di colorante nero da usare, potete deciderla voi, l'importante è che la panissa risulti scura. Questa porzione di panissa va messa in frigo affinché si solidifichi. Poi tagliatela a cubetti. La restante parte di panissa, che dovrà risultare invece più liquida, va lasciata nella pentola, al caldo. Versatela al momento del servizio. Prima di servirla sul piatto, datele un'ultima girata. Aggiungete quindi la panissa nera tagliata a cubetti e le seppie a strisce larghe cucinate a vapore per un minuto appena. Decorate con ciuffetti di cerfoglio. Condite con un filo d'olio.

Sopra un dettaglio della lunga tavola natalizia che Marinella Rossi, assieme ai suoi due figli, ha allestito per l'occasione. Molto argento e porcellane bianche. E per i fiori scelti poco colore e tanto verde

La luce gentile, quasi a non voler dar fastidio. E poi i fiori, appoggiati qui e lì come a ricordare che la bellezza protegge sempre. La prima volta che sono entrata nel luogo che vi sto per raccontare era un pomeriggio di maggio. Non conoscevo nulla del posto, se non qualche immagine intravista sui social. E mi aveva colpito come raramente accade. Noi che spesso lavoriamo con location anche prestigiose difficilmente siamo così recettivi. Avevo ragione, però. «Marìencò» è un «non luogo» sospeso nel tempo, in una «non strada» che è Milano ma non sembra. È la «casa rifugio» di Marinella Rossi e della sua famiglia. Parlo di rifugio perché realmente questo spazio è stato per loro un luogo dove ritrovarsi e ritrovare. Lo spazio prende il nome da Marinella e dal figlio Enrico, giovane chef, scomparso tragicamente nel 2008 in un incidente di moto. E proprio questa famiglia è la protagonista della nostra storia di Natale. Che farei cominciare con l'incipit potente di Marinella: «La vita ti prende per mano e non sempre ti porta dove vorresti. Poi impari anche da altro e riscrivi la tua storia». «Marìencò» è stata la tela dove tutti loro, Marinella con gli altri due figli, Giuseppe e Giulia Marangione, hanno tracciato un nuovo racconto. Famiglia di ristoratori, avevano il ristorante «Il Genovese» in via Conchetta, che poi chiusero per aprire uno spazio nuovo in Corso San Gottardo. «Marìencò» fu la scommessa di Marinella ed Enrico. E adesso è diventata la bellissima avventura di Giulia e Giuseppe, che assieme alla mamma hanno deciso di portare avanti questa meraviglia di luogo. Perché come spesso accade la vita ti prende per mano e ti conduce anche quando tu non sai come camminare. Lo sforzo, spesso, è quello di non farsi schiacciare dal dolore. E poi magari di non sentirsi in colpa per aver continuato a vivere. In realtà, spiegano coloro che ci sono passati, non è così. Fai solo spazio al dolore. Giuseppe e Giulia, quando Enrico è mancato avevano 13 e 11 anni e oggi ne hanno rispettivamente 26 e 28. Hanno voluto affiancare la mamma in questo progetto diventandone piano piano coprotagonisti. Sposando-

IL MENU DI «MARÌENCÒ»

V

4-6
PERSONE

50 MINUTI
+ RIPOSO

4-6
PERSONE

60
MINUTI

RAVIOLO BORRAGINE E CREMA DI PANE

INGREDIENTI

Per la pasta all'uovo verde: ***500 g*** *di farina bianca,* ***225 g*** *di uova intere,* ***20 g*** *di latte,* ***20 g*** *di olio di oliva,* ***50 g*** *di spinaci da sbollentare e frullare per ottenere* ***30 g*** *di purè, un pizzico di sale. Per il ripieno:* ***300 g*** *di borragine,* ***250 g*** *di ricotta mascarponata,* ***1*** *uovo,* ***q.b.*** *di sale. Per il miso di pane (si può anche acquistare quello già pronto di orzo):* ***1 kg*** *di orzo perlato,* ***q.b.*** *di Aspergillus Oryzae,* ***q.b.*** *di sale,* ***q.b.*** *di pane. Per la salsa:* ***100 g*** *di mollica di pane bianco,* ***500 ml*** *di latte,* ***2*** *spicchi d'aglio,* ***50 g*** *di miso di pane*

Fate bollire un mazzo di spinaci, già mondati, in acqua molto salata per circa trenta secondi. Immergeteli in acqua fredda. Ottenete un purè liscio e denso. In una ciotola profonda, mettete farina, uova, latte, sale, olio e purè. Impastate e fate riposare due ore, il tutto coperto da un panno. Per il ripieno, utilizzate l'acqua in cui si sono cotti gli spinaci per lessare per un minuto la borraggine. Raffreddate in acqua fredda. Setacciate quindi la ricotta e unite la borragine tritata e le uova. Salate. Dopo due ore, stendete la pasta e confezionate i ravioli. Per fare la salsa, partite dal miso di pane, che dovete preparare mesi prima (per approfondimenti: *The Noma guide to fermentation*). Per realizzarlo, vi serve il koji. Iniziate mettendo a bagno l'orzo perlato per almeno 4 ore. Cuocetelo a vapore circa 30 minuti. Sgranatelo con guanti in lattice. Quando raggiunge la temperatura di 25 °C, a mo' di zuccherò a velo tramite un colino, cospargetelo con mezzo cucchiaino di *Aspergillus Oryzae* e mescolate. Stendete l'orzo su una teglia coperta da un panno umido (sterilizzati) e lasciate maturare per 24 ore a 30°C in un ambiente umido. Sgranate l'orzo. Disponete nella stessa teglia dei filoni per favorire la dispersione del calore. Lasciate fermentare ancora 24 ore nelle stesse condizioni di temperatura e umidità. Frullate il koji con il pane (pari a tre mezzi del peso del koji) e il sale (4% del peso totale). Comprimete bene in un vaso sterilizzato. Cospargete con un po' di sale la superficie del miso. Coprite con pellicola e appoggiatevi sopra un peso per mantenere compatto il composto. Conservate 3-4 mesi a temperatura ambiente (l'ideale è di 28°C). Potete scegliere anche di acquistare il koji secco. Le proporzioni sono le stesse, aggiungete solo una quantità d'acqua sufficiente per riuscire a frullare pane e koji. Tornando alla salsa, pelate gli spicchi d'aglio. Immergeteli in un pentolino d'acqua fredda, accendete il fuoco e appena bolle spegnetelo. Versateli nel ghiaccio. Ripetete per quattro volte. Poi frullate latte, mollica, aglio e miso. Cuocete i ravioli in acqua bollente per due minuti. Scolate e servite con salsa e olio.

CARCIOFI, GAMBERI E AGRUMI

INGREDIENTI

8 *carciofi,* ***20*** *gamberi,* ***q.b.*** *di burro,* ***q.b.*** *di sale (anche in fiocchi),* ***q.b.*** *di olio,* ***q.b.*** *di aceto, un gambo di prezzemolo (o del succo di limone),* ***q.b.*** *di peperoncino d'Espelette. Per il beurre blanc all'arancia:* ***500 ml*** *di vino bianco,* ***500 ml*** *di succo d'arancia (o di altri agrumi),* ***q.b.*** *di succo di limone,* ***q.b.*** *di sale,* ***200 g*** *di burro.*

Mondate i carciofi e tagliate i cuori. Conservateli in acqua fredda con un gambo di prezzemolo o del succo di limone, affinché non si scuriscano. Intanto, in una pentola di acqua salata bollente, unite aceto e poco burro, dunque cuocetevi il resto del carciofo, cioè la parte iniziale dei gambi, che devono essere anche pelati in precedenza, e le foglie dei carciofi, tendendo a utilizzare quelle più morbide. Dopo averli scolati, raffreddati e frullati con un po' d'acqua, setacciateli e condite la crema ottenuta con sale, olio e aceto. Cuocete i cuori dei carciofi allo stesso modo, mantenendoli al dente. Passate al *beurre blanc* all'arancia, una salsa a base appunto di burro emulsionato a una riduzione di vino bianco e di succo di agrumi, che funziona bene con pesci delicati e può anche essere servita con i crostacei. Gli ingredienti e la preparazione somigliano al *beurre blanc* francese, per cui di solito si utilizzano l'aceto e lo scalogno, che qui però vengono omessi per semplificare il procedimento. Si dice che il *beurre blanc* sia stato inventato da una chef francese, Clémence Lefeuvre, agli inizi del secolo scorso. Si narra che la sua intenzione era quella di preparare una salsa bernese per accompagnare il luccio, un pesce d'acqua dolce. Se non che la cuoca dimenticò di aggiungere il dragoncello e il tuorlo. La ricetta prevede dunque di unire vino e succo di arancia: riducete dell'80% il liquido fino a ottenerne 200 g. Abbassando il calore, quindi senza bollire il liquido, emulsionate il burro con una frusta e correggete con sale e limone. Il gusto deve risultare ricco e pieno, ma comunque acidulo. La consistenza dovrà invece essere densa. Salate e immergetevi i gamberi per circa cinque minuti, mantenendo la temperatura della salsa a 55°C. Scolate i gamberi e cospargeteli di peperoncino d'Espelette. Si tratta di una varietà DOP, originaria del Messico ed esportata in Europa, in particolare nei Paesi Baschi, dagli aromi fruttati e grigliati, con un gusto più dolce che piccante. Questi crostacei dopo l'immersione nella salsa e la spolverata di peperoncino appariranno sicuramente più aranciati. Per l'impiattamento, disponete tutti gli ingredienti sul piatto, a partire dalla salsa dei carciofi. Aggiungete poi i carciofi stessi e i gamberi. Aggiustate di olio a piacere e spolverate con il sale in fiocchi.

4-6
PERSONE

30 MINUTI
+ COTTURA

PAVÉ AL CIOCCOLATO E LIMONE

INGREDIENTI

__140 g__ di cioccolato fondente, __140 g__ di burro, __2__ uova, __2__ tuorli, l'albume di __2__ uova, __130 g__ di zucchero, __40 g__ di farina, sale, un po' di cacao. Per le scorze di limone candito: __3__ limoni, __200 g__ di zucchero.

Semi-montate l'albume di due uova versando lo zucchero a pioggia. Fondete il cioccolato con il burro, aggiungete quattro tuorli e due albumi e poi a questo composto unite dolcemente la meringa che avete ottenuto e la farina setacciata, prestando attenzione a non smontare troppo il composto. Stendete in una teglia e cuocete a 180°C per dieci minuti e successivamente a 150°C per altri dieci. Raffreddate e ricavate dei quadrati. Dopo di che per realizzare delle scorze di limone candito, tagliate la scorza dei limoni a fili sottili e prima sbianchitele. Ovvero dovete immergerle in una pentola d'acqua fredda da porre sul fuoco. Riscaldatela e spegnete appena bolle. Scolate le scorze e immergetele nel ghiaccio. In questo modo perderanno il caratteristico gusto amaro. Ripetete il passaggio per altre tre volte. Cuocete poi i pezzi di scorza in uno sciroppo fatto con il succo dei tre limoni e una quantità uguale di zucchero. Qualora lo sciroppo non coprisse tutte le scorze, aggiungete dell'acqua. Dovrà risultare un liquido abbastanza denso, dopo una cottura di circa due ore. Se si riduce molto il liquido, aggiungete ancora un po' d'acqua. Servite quindi il pavé al cioccolato ricoperto di cacao (spolveratelo sul dolce come fosse un tiramisù), aggiungete un pizzico di sale e qualche scorza di limone candito. Avrete così realizzato un dessert molto semplice, da fare in poco tempo, anche a casa. Questa ricetta trova ispirazione da alcuni libri scritti da maestri francesi. E in particolare da quelli dello chef Joël Robuchon, che è stato, insieme a Paul Bocuse, uno dei grandi padri della cucina francese e, in generale, di quella moderna. Il «genio», dalle 28 stelle, come veniva definito da tutti i suoi colleghi, si è spento a Ginevra nel 2018 all'età di 73 anni, dopo un lungo ricovero. Ma nella memoria della cucina internazionale restano ancora tantissimi suoi piatti, da quelli più semplici come il purè di patate alla sua pasticceria, apparentemente complessa ma armoniosa nelle forme e nei sapori. Questo pavé si presta a vari accompagnamenti, tra cui l'arancia, il pistacchio e il limone. La base resta una delle più classiche nel mondo dei dolci, che si prepara con pochi ingredienti, ma garantisce un risultato comunque non scontato, perché la superficie rimane croccante mentre l'interno resta decisamente morbido. Provare per credere una volta sfornato e lasciato raffreddare a temperatura ambiente.

ne soprattutto lo spirito iniziale: riuscire a scrivere storie attraverso il cibo. Lo stesso Giuseppe ha deciso un giorno di provare a crescere in cucina e, come per incanto, ha dimostrato da subito di avere un talento raro. La dote di creare senza mai stravolgere il prodotto, base di partenza alla quale da «Marìencò» sono giustamente legati. Ma lui compone e scompone senza mai farsi intimidire dagli ingredienti, bensì esaltandoli e portandoli a compiere passi inaspettati. Giuseppe, laureato in filosofia, riesce a dimostrare come un percorso interamente da autodidatta possa portare a livelli imprevedibilmente alti. Certo, è sicuramente cresciuto «tra le pentole», quasi assimilando con lo sguardo. Ma ha anche una grande passione per lo studio, che ha riportato con serietà in cucina. Il perché abbia deciso di cucinare e abbracciare questo lavoro, che «regala un grande senso di libertà», sono – dice lui – «il sostegno della famiglia e degli amici, l'insegnamento della mamma e della nonna. E l'amore invisibile di Enrico. Che rende questo lavoro unico». Sulla parte dell'organizzazione si è invece affiancata a Marinella, Giulia. E insieme formano una squadra davvero bella. Laureata in comunicazione, Giulia è anche molto concreta e sensibile. Spiega Marinella Rossi: «Si dedica con grande concentrazione a quel lavoro che nessuno vede, l'organizzazione in senso ampio. Coltiva le relazioni con i clienti, che rappresentano la struttura di ciò che viene in seguito. Inoltre ha uno sguardo artistico sulla tavola, sugli spazi. Gli ospiti da noi entrano in un luogo che è formato da dettagli, che lei sa unire con grande talento. La sento molto vicina a me in questo. Mio marito Lele ed io siamo i fondatori di questo luogo meraviglioso. Loro ne sono il motore potente». Però, nella natura di Marinella Rossi, per come ho imparato a conoscerla, c'è quella di costruire sempre un futuro. E così, per dare un senso ancora più profondo a quello che ha creato dentro «Marìencò», ha deciso di lanciarsi in una nuova avventura fondando «un'associazione che abbiamo chiamato Maè: Mezzogiorno Alimentari Edizioni. L'idea è quella di aprire a pranzo tre volte a settimana e coinvolgere ragazzi in difficoltà, aiutandoli a trovare la loro strada. Ho capito per esperienza personale che ci sono momenti in cui i ragazzi hanno bisogno di qualcuno che dia loro fiducia. Che spesso la cucina può essere anche un luogo di crescita. E, perché no, un strumento di riscatto ambientale». Ma cosa è davvero «Marìencò»? «È un laboratorio di ospitalità, possiamo definirlo in questo modo? Ospitalità dedicata nel nostro luogo o da realizzare nel luogo d'altri. La bellezza di un gesto, di una ricerca particolare, di un piatto. In questo ci facciamo aiutare da amici talentuosi come

Nella cucina di «Marìencò»

NATALE
DI BONTÀ
CLAI
Banco Alimentare
La felicità è condividere
ph: Studiogamma – Parma
CLAI
COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962
Sosteniamo il Banco Alimentare con impegno e gioia mettendo a disposizione della solidarietà semplici gesti concreti.
Doniamo alimenti, insieme a Banco Alimentare, pari a 200.000 pasti in tutta Italia.
1 pasto equivalente corrisponde a 500 g di alimenti in base ai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).
CLAI.IT
CLAI S.c.a - Via Gambellara, 62A - Sasso Morelli di Imola (BO) - ITALIA
Tel: +39 0542 55711 - Email: segreteria@clai.it
BELLA FESTA

IL MENU DI «MARÌENCÒ»

V

4-6 PERSONE

35 MINUTI

Un'immagine di famiglia. Da sinistra Giulia, che aiuta la mamma nella gestione di «Marìencò», al centro Giuseppe, chef autodidatta di grande talento. E a destra Marinella Rossi, anima creativa della location

LATTE FRITTO

INGREDIENTI

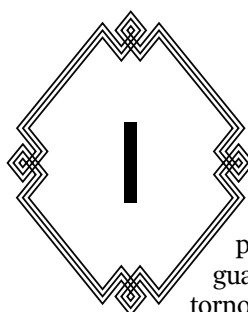
***500 g** di latte, **500 g** di panna, **100 g** di amido di mais, **50 g** di zucchero, **1** bacello di vaniglia (o altri aromi a piacere, ad esempio rum, anice o arancia). Per la guarnizione: i semi di **1** bacello di vaniglia, **q.b.** di cannella, **q.b.** di zucchero e una buccia di limone. Per la panatura: **2** uova, **q.b.** di amido di mais.*

Iniziate preparando il mix di zucchero aromatizzato. Aprite quindi un bacello di vaniglia (conservatelo, vi servirà fra poco). Rimuovete i semi e mescolateli con zucchero, cannella e buccia di limone grattugiata. Tenete da parte il composto. Mettete una casseruola sul fuoco con latte, panna, zucchero e amido di mais, aggiungendo il bacello di vaniglia. Quando risulterà una crema molto compatta, raffreddatela e tagliatela con un coltello a forme anche irregolari. Potete decidere voi quale preferite. Impanate poi le forme di latte prima in amido di mais, dunque nelle uova e poi ancora in altro amido. Friggetele a 180°C fino a doratura e cospargetele poi di zucchero precedentemente preparato. Servitele calde. Anche in questo caso il dolce qui proposto è molto semplice da replicare. La bellezza di questa ricetta è che si può fare con pochi ingredienti e di uso quotidiano, tanto che possiamo sostituire l'amido con la farina, a patto di mantenere il composto denso. Il latte fritto è diffuso soprattutto in Spagna, dove prende il nome di *leche frita* (latte fritto, appunto, in italiano). Un tempo veniva preparato tradizionalmente a Pasqua, ma oggi lo si produce tutto l'anno e si trova anche nelle bancarelle di strada, nei ristoranti e nei bar. Croccante fuori e dentro morbido, può essere anche aromatizzato, durante la preparazione della crema, con diversi sapori, come quello di rum, limone o arancia. Nei ristoranti spagnoli di solito viene servito con una mousse, la crema chantilly oppure caramello, salsa di frutta o cioccolato. Per quanto riguarda la sua paternità, ci sono molte regioni che ne rivendicano la nascita, come quella di Castiglia e León, e in particolare le province di Palencia e Valladolid, oppure quella dei Paesi Baschi. Ma è difficile specificare con certezza quale sia l'area originaria, tenuto conto di quanto sia complesso reperire dati attendibili e solidi sulle ricette popolari, che peraltro tendono a diffondersi attraverso la tradizione orale di generazione in generazione. Andando indietro nel tempo però c'è anche chi sostiene che le origini potrebbero essere arabe. Al di là della provenienza, che resta per ora senza una risposta sicura, si può dire però che questo dolce è ideale anche per i celiaci, perché è a base di amido di mais, che non contiene glutine.

Raffaella Valsecchi, l'artista che per questo servizio della tavola di Natale ha realizzato "forme di carta" per impreziosire l'allestimento. Ma "Marìencò" è anche un posto di conoscenza, perché mette le persone a loro agio e in grado di imparare sempre qualcosa. Il modo in cui fai le cose, se sono davvero sentite, e ci metti dentro te, beh, fa la differenza. Lo abbiamo imparato sulla nostra pelle. Questa cosa arriva forte alle persone, che quando siedono da noi capiscono che stanno vivendo un'esperienza. E stanno ascoltando una storia anche se non la conoscono. Questo, e tanto altro, vogliamo provare a fare ogni giorno». In tutto ciò il cibo ha un ruolo fondamentale. Colpisce, da loro, la semplicità della materia prima. Spiega sempre Marinella: «La nostra è una cucina di prodotto. Ci piace scovare eccellenze nascoste. Piccoli tesori preziosi. Adesso poi penso che torneremo un po' a una direzione ligure, che ci appartiene proprio a livello familiare. Ogni giorno noi puntiamo al "su misura". Come se il cliente andasse dal sarto per farsi preparare un abito. Qui costruiamo menu che rispecchino i desideri delle persone. Sia chiaro, non siamo disposti a qualsiasi richiesta. Facciamo una chiacchiera col nostro ospite, lo ascoltiamo, lo accogliamo. E poi buttiamo giù la lista menu. Anche se io ho una testa molto dura: se sono convinta della proposta insisto. Lo faccio a favore del risultato». E anche quando hanno accettato di raccontarsi attraverso un menu delle feste, Marinella e i suoi figli hanno scelto di costruire una storia che fosse tagliata su di loro. Su chi sono. Costruendo una meravigliosa e scenografica tavola di Natale che ha il sapore e l'immagine dei banchetti delle favole. Colpendo subito per la sontuosità discreta dell'allestimento. Marinella sorride e annuisce: «È stato abbastanza facile. Abbiamo scelto i nostri veri piatti di famiglia: l'insalata russa fatta dalla mamma, i ravioli di carne, le seppie con panissa e ceci... Tutte pietanze che parlano di noi e della nostra storia. È stato emozionante, questa volta, apparecchiare, perché ci è sembrato di mettere tutti a sedere intorno alla tavola. Si sa, la memoria torna sempre al punto di partenza. Torniamo sempre indietro, senza però mai dimenticare. Per andare avanti tutti insieme! E per essere sempre fedeli a noi stessi».

NIGELLA LAWSON

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi
illustrazione di Carlotta Gasparini

La «domestic goddess», la Dea della cucina, si divide tra fragilità e sensualità. Ma, come ricorda la sua amica Bee Wilson, con «How to eat» ha soprattutto cambiato la percezione del preparare il cibo di casa: non più attività di serie B ma occasione di creatività. E anche atto femminista

Il 28 settembre 2018 Nigella Lawson ha pubblicato una foto su Instagram, una ripresa ravvicinata di lei e del suo primo marito, John Diamond, che si guardano. Le sue braccia sono avvolte intorno alla sua vita. La didascalia recita: «Questa volta, 20 anni fa, ero alla festa di lancio del mio primo libro, How to Eat. Guardare questa foto mi rende felice, ma anche molto triste. Vorrei poter essere tra le braccia di John ora». Diamond è morto tre anni dopo per un cancro alla gola. Lawson, che ora ha 62 anni, ha poi trascorso molto tempo immersa in quel passato, grazie al 20° anniversario di How to Eat che è stato pubblicato in Gran Bretagna nel 1998. Ma chi è davvero Nigella Lawson? La donna dolce e romantica, che indulge in ricordi d'amore anche dolorosi? O la donna vittima della violenza del suo secondo marito, il gallerista Charles Saatchi, ripreso in un tentativo di strozzarla in pubblico, mentre erano seduti al ristorante e dal quale ha poi divorziato burrascosamente nel 2013? È l'ideatrice del food porn, del quale è definita a torto o a ragione la regina, o la scrittrice gastronomica più talentuosa e incredibilmente prolifica? Chi sui cela dietro la star internazionale. Dietro la Domestic Goddess, la Dea della Cucina.? Una delle sue massime più famose è: «Anche se è possibile che si ami mangiare senza essere in grado di cucinare, non credo che si possa mai realmente cucinare a meno che non si ami mangiare». È nata a Londra il 6 gennaio 1960.

Figlia di Nigel, membro del gabinetto politico di Margaret Thatcher, e di Vanessa Salmon, Nigella Lawson si è laureata all'Università di

Oxford in letteratura medievale e moderna. Ha scritto di cucina per lo *Spectator* ed il *New York Times*, diventando redattrice per l'edizione britannica di *Vogue*. Nel 1992 ha sposato un collega giornalista, John Diamond, da cui ha avuto due figli: Cosima Thomasina e Bruno Paul. Dopo la morte del marito, nel 2003 ha conosciuto e sposato il ricco collezionista d'arte Charles Saatchi. Nigella Lawson, però, ha divorziato da lui dopo la pubblicazione di alcune foto, nell'estate del 2013, in cui Charles le afferrava violentemente la gola in un ristorante di Mayfair.

Crediti: styling Sara Farina, food styling Alessandra Avallone. Oggetti: Mirtillo Rosso Antiques, F. Reitano, Society Limonta. Look Marina Rinaldi e Roger Vivier, make up and hair Maddalena De Vito, location «Marìencò» (Milano)

INGREDIENTI

Per la torta: ***200 g*** *di farina 00,* ***200 g*** *di zucchero semolato,* ***un cucchiaino*** *di lievito per dolci,* ***½ cucchiaino*** *di bicarbonato di sodio,* ***40 g*** *di cacao amaro,* ***175 g*** *di burro,* ***2*** *uova,* ***2*** *cucchiai di estratto di vaniglia,* ***150 ml*** *di panna acida. Per la glassa:* ***75 g*** *di burro,* ***175 g*** *di cioccolato fondente,* ***300 g*** *di zucchero a velo,* ***un cucchiaio*** *di sciroppo d'acero,* ***125 ml*** *di panna acida, un cucchiaio di estratto di vaniglia. Fiori edibili per decorare*

Tenete gli ingredienti a temperatura ambiente. Accendete il forno a 180°C e imburrate due teglie tonde dal diametro di 20 cm. Mettete farina, zucchero, lievito e bicarbonato, cacao, burro, uova, vaniglia e panna acida in un robot da cucina e fatelo andare per ottenere un composto liscio e vellutato. Dividetelo nelle due teglie, livellatelo e cuocete per circa 35 minuti. Controllate la cottura con uno stuzzicadenti e, se asciutto, sfornate. Lasciate raffreddare per dieci minuti e poi sformate entrambe le torte. Nel frattempo preparate la glassa: sciogliete a bagnomaria o nel microonde il burro insieme al cioccolato. Fate intiepidire e aggiungete sciroppo d'acero, panna acida ed estratto di vaniglia. Alla fine, continuando a mescolare con una frusta, unite lo zucchero a velo setacciato. Posizionate la prima torta su un piatto da portata, spalmatela con uno strato di glassa e appoggiate sopra, facendola combaciare, la seconda torta. Glassate i lati e la superficie e decorate a piacere con fiori edibili.

Saatchi è stato incriminato da Scotland Yard per aggressione ed è stato egli stesso a chiedere il divorzio a Nigella, accusandola di non parlargli più.

Il successo lo ha raggiunto con «How to eat», il primo bestseller scritto nel 1998. Dà il via a una carriera di grande successo nell'editoria e nella tv. E alla costruzione, volontaria o meno, del suo personaggio. Quello della cuoca casalinga, l'anti-esperta, la persona che cucina per piacere piuttosto che per ego. «How to Eat» ha anche segnato un passo avanti rispetto ai libri di cucina tecnici scritti da chef e verso una filosofia della cucina che riguardava il compiacere sé stessi piuttosto che impressionare gli altri. «Non preoccuparti mai di cosa penseranno di te i tuoi ospiti — ha scritto Lawson —. Pensa solo al cibo. Cosa avrà un buon sapore?» Bee Wilson, food writer britannica e sua grande amica, ha descritto «How to Eat» come rivoluzionario: «È stato il primo libro a sostenere in modo così persuasivo che la cucina casalinga non aveva bisogno di scusarsi per non essere una cucina da ristorante. Improvvisamente, qui c'era qualcuno che diceva che una confortante scodella di stufato potrebbe essere migliore di una creazione gommosa progettata per impressionare». E questo atteggiamento è rimasto una costante nella carriera di Nigella: l'idea che il cibo dovrebbe essere una gioia tanto per il cuoco quanto per chi mangia. E che l'ansia di status, il senso di colpa e lo stress sono nemici di uno dei più grandi doni della vita: l'appetito. Ancora, a chi l'ha accusata di riportare le donne in cucina ha replicato: «Penso che sia profondamente antifemminista denigrare qualcosa perché è stato tradizionalmente nell'ambito femminile». E dopo 20 anni, 12 libri di cucina e centinaia di episodi televisivi, riesce a stupirci ancora: «Il futuro? Mi sembra sfuggente. Penso di essere guidata dall'ansia. Ma ho dovuto imparare ad accettarla».

PREMIUM

Da Levoni nasce L'Artemano, una linea di salumi premium in edizione limitata. Tra i prodotti, provenienti da una filiera 100 per cento italiana, c'è la coppa, unica per dimensioni, lenta stagionatura e cura nelle lavorazioni manuali

IN COTONE

È realizzata in solo cotone, materiale naturale e resistente che diventa sempre più morbido, lavaggio dopo lavaggio, la tovaglia di Ikea, pensata per un pranzo di Natale, una festa di compleanno o una cena a lume di candela

ARTIGIANALE

A Fondi (Latina), Ferdinando Tammetta porta avanti la terza generazione di fornai. Specializzato nella lavorazione di panettoni artigianali, li propone in tre gusti: classico, al cioccolato, all'uvetta o pera e cioccolato

SOLIDARIETÀ

Si può supportare la costruzione di una nuova Casa di Accoglienza per i malati e i loro famigliari, acquistando su *Donisolidali.casamica.it* le idee regalo di CasAmica Onlus. Tra queste, la box Cena in compagnia con tomino, vino, pasta artigianale, sugo e confettura

130 YEARS
1892 - 2022
HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

I segreti d'Oltreoceano? La marinatura a secco e la salsa preparata con gli avanzi di altri volatili

di **Alessandra Avallone***

TACCHINO PER LE FESTE

Preparare il tacchino intero è una vera sfida e il sogno di ogni padrona/e di casa. Per questo è importante attingere all'esperienza di chi di tacchini se ne intende, cioè gli americani. Fra mille suggerimenti, ecco i trucchi geniali che arrivano da oltre oceano. Il primo: la marinatura a secco con tre giorni di anticipo rende la carne morbida e succulenta, facendo penetrare il condimento in profondità. Il secondo: per la salsa, raccogliete le carcasse di altri volatili, surgelatele e utilizzatele per preparare un fondo super saporito.

INGREDIENTI

Per la marinatura: **2** cucchiai di fior di sale, **1** cucchiaio di erbe (timo, rosmarino, salvia) o **1** cucchiaio di spezie (paprika, aglio in polvere, pepe), **40 g** di burro. In forno: **1** tacchino da **4 kg**, **1** bicchiere di vino bianco, **8** mele piccole e acidule, **1 kg** di patatine novelle con la buccia. Per la salsa: **2 kg** di carcasse di volatili misti e il collo del tacchino, **2** cipolle, **2** carote, **2** coste di sedano, **60 g** di burro, **40 g** di farina, timo, alloro, olio evo, grani di pepe q.b.

Preparazione

Mescolate sale, spezie ed erbe. Lavate il tacchino, asciugatelo e massaggiatelo con la marinata. Inseritelo in una busta di plastica, fate uscire tutta l'aria e chiudetela. Refrigeratelo per tre giorni: ogni giorno massaggiatelo con la sua marinata e richiudetelo; se si forma del liquido, scartatelo. La sera prima togliete il tacchino dalla plastica e fatelo asciugare in frigo. Prima di cuocerlo, portatelo a temperatura ambiente, massaggiatelo con il burro morbido, legate le zampe e mettetelo in teglia. Versate un bicchiere di vino sul fondo e arrostitelo a petto in giù per 30 minuti a 220°C. Giratelo con il petto verso l'alto, copritelo con un foglio di alluminio e abbassate a 160°C. Dopo un'ora togliete l'alluminio, spennellate il tacchino con i suoi succhi, disponete intorno le mele e le patate condite con olio, sale e pepe e rimettete in forno per un'altra ora. Inserite una sonda nella parte più carnosa della coscia senza toccare l'osso e cuocete fino ai 75°C. Trasferite patate e mele sul piatto di portata, raccogliete il fondo di cottura in una ciotola, coprite il tacchino con l'alluminio e lasciatelo riposare 30 minuti nel forno aperto. Per la salsa: spezzettate carcasse e verdure, disponetele in teglia e arrostitele in forno a 200°C per 30 minuti. Deglassate il fondo con una tazza di acqua e trasferite tutto in una pentola, aggiungete 4 litri di acqua, timo, alloro, pepe. Fate sobbollire per 3 ore. Filtrate, rimettete sul fuoco e riducete il brodo a 1,2 litri. Sgrassate e conservate in frigo. In una casseruola sciogliete il burro, aggiungete la farina e tostatela fino ad avere colore nocciola. Stemperate con il brodo sgrassato e cuocete mescolando per 15 minuti. Salate e pepate. Quando il tacchino è pronto, sgrassate il fondo di cottura, filtrate e unite alla salsa. Servitela calda con il tacchino affettato.

* Home economist e autrice

Simbolo di uno stato d'animo solitario ma anche ricetta della Vigilia in famiglia

di **Sofia Fabiani***

BACCALÀ IN PASTELLA

«Non ho voglia di tuffarmi in un gomitolo di strade, ho tanta stanchezza sulle spalle», scriveva Giuseppe Ungaretti nella sua poesia *Natale*. Invece adesso come faccio a collegare il poeta che torna dalla trincea al baccalà è un problema mio, non vostro. Se ci riesco, bene, altrimenti troverò una soluzione. Nella mia famiglia il 21 dicembre è una data mortale: io, mia sorella e mio padre iniziamo a dare di matto, non il 20, non il 22, proprio il 21, quando tutto sembra ancora tanto possibile quanto impossibile, esattamente come la nostra vita. Noi tre, amanti della disorganizzazione, iniziamo a sentirci con l'acqua alla gola: «I regali chi li fa? La spesa io l'ho fatta nel 2009, se mi tornano i calcoli quest'anno la devi fare tu». Tutto prende forma oggi. Appena abbiamo finito di rinfacciarci anche i torti dei nostri antenati, ci ricordiamo che il baccalà, obbligatorio la sera della Vigilia, va dissalato, adesso o mai più. Ci facciamo i conti sulle dita. Sì, quattro giorni bastano per far perdere tutto il sale. Solitamente va mio padre a comprarlo, perché dice che ci capisce di baccalà sotto sale e noi, pur di vederci sollevate da qualche fatica, non interveniamo. Lo porta a casa mia. Faccio posto in frigo per una bacinella grossa, chiudo ermeticamente tutto ciò che può impregnarsi dell'odore del pesce, sciacquo il maxi filetto, lo guardo e penso che gli sto facendo veramente un torto. Lo dico pubblicamente: se domani mi trovaste sotto sale da qualche parte ed è dicembre, come diceva Ungaretti, «lasciatemi come una cosa posata in un angolo e dimenticata». Perché la trincea è una cosa personalissima, e che nessuno ve lo venga a contestare.

INGREDIENTI

1 kg di baccalà dissalato, **350 g** di farina 00, **180 g** di acqua frizzante gelida, **50 g** di birra, sale, olio di semi di arachidi

Preparazione

Sciacquate il baccalà, mettetelo a mollo in abbondante acqua fredda, in frigo, e cambiate l'acqua per almeno tre giorni ogni 6/7 ore. In una ciotola, con una frusta unite farina, birra e acqua, mescolate fino a che il composto non diventi liscio, copritelo e fatelo riposare per 30 minuti in frigo. Tagliate i filetti e asciugateli. Portate l'olio a 170/180°C. Prendete i filetti resuscitati, immergeteli nella pastella e friggeteli fino a doratura. Scolateli su carta assorbente e salateli leggermente. Il collegamento fra Ungaretti e i filetti di baccalà? Qualunque sia la vostra trincea, da qualunque situazione stiate tornando, rivendicate il vostro diritto di rimanere sotto sale a Natale, di riposare o di fingervi morti.

ILLUSTRAZIONI DI FELICITA SALA

*Pasticcera e autrice del profilo Instagram @cucinare_stanca

SCUOLA DI PASTICCERIA

Il dolce più scenografico a dicembre? La piramide di bignè farciti con la crema diplomatica inventata dal cuoco francese Antoine Carême per un pranzo in onore del principe Berthier

Testo e foto di **Francesco Pruneddu***

CROQUEMBOUCHE DI NATALE

Se per la vostra tavolata natalizia desiderate un dessert scenografico, puntate in alto, come fece il cuoco e scrittore Marie-Antoine Carême quando, al termine del pranzo in onore del principe Berthier, stupì la sala con una sontuosa piramide di croquembouche. Che strano nome, penserete. In realtà, in pasticceria non c'è nulla di più semplice e onomatopeico. Carême ideò queste dolci montagne, croccanti all'esterno e morbide all'interno, pensando all'effetto *croque* che lo zucchero caramellato produceva una volta addentato. Gli ingredienti? Frutta, biscotti, noci e castagne, rigorosamente coperti di zucchero caramellato, «cotto a 145 gradi», come riporta il trattato *Pâtissier royal parisien*. Ma non è tutto. Carême diceva che «le belle arti sono cinque: la pittura, la scultura, la poesia, la musica e l'architettura, la quale ha per branca principale la pasticceria». Questo ci aiuta a comprendere perché i suoi dolci fossero vere creazioni artistiche, con lo zucchero cotto impiegato come collante per sostenere bellissime strutture articolate. Dunque, nell'artistica concezione di Câreme, il croquembouche doveva essere presentato come un tempio o una sfarzosa piramide. In seguito, la frutta fu sostituita dai bignè di pâte à choux, la cui ricetta fu perfezionata proprio da Carême. I bignè, gonfi e leggeri, venivano farciti con creme di vario genere: la pasticcera, la chantilly ma anche la diplomatica, la mia preferita.

Ingredienti

Pasta choux: 125 g di acqua, 75 g di farina, 50 g di burro, 2 uova, un pizzico di sale. Crema diplomatica: 500 ml di latte, 4 tuorli, 150 g di zucchero, 30 g di amido di mais, scorza pelata di mezzo limone, mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere, 7 g di gelificante (in polvere o in fogli), 300 g di panna da montare. Per il caramello: 100 g di acqua, 400 g di zucchero semolato.

Preparazione

Per i bignè, versate acqua, latte, zucchero, sale e burro in un tegame. Portate a bollore, diminuite la fiamma al minimo e aggiungete la farina. Mescolate e non curatevi dei grumi. In pochi minuti l'impasto si staccherà dai bordi e potrete trasferirlo in una ciotola. Fate intiepidire, poi aggiungete le uova, uno alla volta, e incorporatele fino a ottenere una crema densa e uniforme. Trasferitela in un sac à poche (beccuccio a fondo liscio, diametro di 13 mm). Distribuitene piccole quantità su una teglia foderata di carta forno, assicurandovi che ci sia spazio sufficiente fra un bignè e l'altro. Col dorso di un cucchiaio inumidito in acqua fredda, smussate e appiattite delicatamente le piccole punte che si saranno formate. Rompete il tuorlo d'uovo in un bicchiere e versatevi un cucchiaio d'acqua, poi con l'aiuto di un pennello stendetene un velo sopra i bignè. Cuocete in forno statico a 220°C per 15 minuti, abbassate la temperatura a 180°C e cuocete ancora per 20 minuti con lo sportello socchiuso. A fine cottura, sfornateli e fateli raffreddare.

Per la crema diplomatica, portate a bollore latte, vaniglia e scorza. In una ciotola mescolate tuorli e zucchero. Aggiungete amido, agar-agar e una piccola quantità di latte caldo, mescolate e versate nella pentola con il latte. Spegnete il fuoco non appena la crema si addenserà e trasferitela in una pirofila ghiacciata. Coprite con pellicola a contatto e mettete da parte. Quando la crema sarà fredda, montate la panna con le fruste elettriche. Poi incorporatela delicatamente alla crema pasticcera. Coprite e conservate la diplomatica in frigo.

Per il caramello, versate l'acqua in un tegame dai bordi alti, aggiungete lo zucchero e fate sciogliere a fuoco medio, finché il caramello avrà raggiunto una colorazione ambrata. Ora procedete con l'assemblaggio. Riempite di crema un sac à poche con becco a imbuto e farcite i bignè con la quantità desiderata. Immergeteli, poi, nel caramello, uno alla volta. Create una base circolare di bignè su un piatto da portata, poi posizionate gli altri riempiendo gli spazi e componete la piramide. Completate la punta con uno o due bignè. Per ulteriori decorazioni, posizionate il tegame col caramello accanto alla piramide di croquembouche, immergete i rebbi di una forchetta nel caramello ed estraendola usate i fili che si creeranno per avvolgere la piramide.

* Storico dell'arte, fotografo ed esperto di dolci vintage che racconta sul suo profilo Instagram @ch_ecco. Il suo primo libro è *Dolci d'Italia* (Solferino, 2022)

Una pasta di peperoncini aromatizzata ai fiori che sta bene ovunque serva una nota (poetica) di piccante. Origini tunisine, molto diffusa in Gran Bretagna, si può fare anche in casa

HARISSA ALLA ROSA

Pochi giorni fa l’harissa è entrata nella lista del Patrimonio immateriale dell’umanità Unesco, come pratica culinaria e sociale ancestrale in Tunisia

Altro ingrediente fondamentale è il carvi, il «cumino dei prati»: a differenza di questo, però, ha note di liquirizia e agrumi

Tostare i peperoncini, poi frullare con semi di cumino, coriandolo, carvi, succo di limone, pomodoro, aceto, petali e acqua di rose. Poi olio evo a coprire

I peperoncini, originari del Messico, sono chiamati così perché Colombo li considerò simili a peperoni. In inglese e in spagnolo sono «chili»

Con un po’ di pazienza la si può fare anche in casa, con peperoncini essiccati interi e non troppo piccanti, come i Kashmiri o gli Indian Pearl

di **Sara Porro***
foto di Laura Spinelli, styling Stefania Aledi

Conseguenze nefaste della Brexit a cui non avevamo pensato: importare dal Regno Unito è diventato estremamente costoso a causa dei dazi doganali. Andare in loco a rifornirsi non è risolutivo: serve il passaporto per andare a Londra e le attese per rinnovare quello scaduto richiedono mesi. Fu così che ci trovammo senza harissa alla rosa: i migliori produttori di questa pasta di peperoncini aromatizzata alla rosa — tipica della cucina tunisina — stanno in Inghilterra. Prima della Brexit, noi amatori eravamo soliti ordinarla online per pochi euro a vasetto, con spedizione gratuita. Oggi, i prezzi si sono quintuplicati. Qualcuno si è rassegnato all’harissa disponibile in Italia, nelle macellerie islamiche e in molti supermercati: ma i brand disponibili tendono ad avere piccantezza pronunciata e acidità tagliente. Come descrivere invece l’harissa alla rosa che amiamo? Toccherà essere un po’ poeti e andare per metafore: come la matematica avanzata ha più a che fare con la filosofia che con l’aritmetica, così l’harissa alla rosa introduce un elemento di astrazione nel concetto di peperoncino. Per rifornirsi dell’originale, su Telegram gli appassionati dello chef anglo-israeliano Yotam Ottolenghi (grande fautore di questo ingrediente) si sono organizzati in canali dedicati, su base cittadina, così da fare ordini di gruppo da stocchisti olandesi, dividendo le spese di spedizione e distribuendo i preziosi vasetti come farebbe un GAS. A tempi disperati, come si dice, corrispondono misure disperate: così una ragazza mi ha confessato di aver interrotto un silenzio durato mesi con l’ex fidanzato fedifrago accorgendosi che un barattolo già aperto di harissa alla rosa era rimasto nel suo frigorifero. Non era forse un buon momento per dirle che, in realtà, l’harissa alla rosa si può fare anche in casa. Come direbbe Shakespeare: una (harissa alla) rosa è sempre una (harissa alla) rosa. Una volta reperita, che farne? Un esempio è la shakshuka, la colazione dei campioni in Israele.

Shakshuka

Un trito generoso di cipolle e peperoni soffrigge a fuoco medio in padella finché le verdure non si ammorbidiscono e si colorano, a quel punto si aggiungono pomodori (in stagione freschi, in inverno in scatola) e si continua la cottura per 10 minuti, poi con un cucchiaio da cucina si fanno degli incavi dove rompere le uova. Si copre il recipiente e la cottura continua per alcuni minuti, finché gli albumi delle uova non saranno sodi mentre i tuorli ancora liquidi. Finiamo con un cucchiaio di harissa alla rosa, feta sbriciolata e coriandolo fresco: obbligatorio mangiare direttamente dalla pentola, con una fettona di pane abbrustolito.

*Giornalista gastronomica e di viaggi

GLI ALCOLICI AIUTANO A DIGERIRE?

ILLUSTRAZIONE DI ROBERTA RANIERI

Pasti abbondanti spesso si concludono con un liquore o un amaro sorseggiato con la convinzione di favorire la digestione. Questa credenza popolare, tipica della cultura italiana, si rivela, però, un falso mito. Da dove nasce questa teoria? Già anticamente, preparati a base di erbe e radici dal sapore amarognolo venivano consumati dopo pasti copiosi. Gli amari, fino agli inizi del ‘900, venivano anche utilizzati come medicinali. Ippocrate ideò la ricetta dell’*hippocras*, un elisir dalle proprietà medicamentose a base di vino aromatizzato con miele ed erbe. Cosa c’è di vero? Il gusto amaro delle erbe stimola specifici recettori sulle papille gustative. Di conseguenza aumenta la produzione di saliva, nella quale sono presenti enzimi utili per iniziare la digestione del cibo, e di gastrina, un ormone che stimola la secrezione di succhi gastrici e, quindi, la scissione dei nutrienti. I potenziali effetti digestivi vengono, però, azzerati dall’alta gradazione alcolica. Inoltre, l’Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC) ha classificato l’alcol come agente cancerogeno del gruppo 1 (al pari di benzene, arsenico e amianto). Possiamo, dunque, dire che l’alcol non favorisce la digestione. Tuttavia, non mangiamo con il solo scopo di nutrirci e dunque un amaro condiviso occasionalmente con amici e familiari può essere un momento di socialità e piacere. Non solo. Un buon amaro a base di erbe può anche essere utilizzato in cucina.

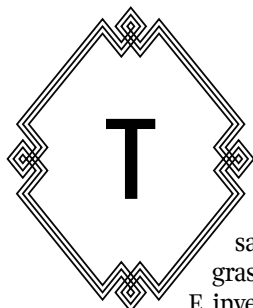
Orata al cartoccio e «riduzione» di amaro

Per la riduzione di amaro, tritate mezzo scalogno e fatelo rosolare in un pentolino dal fondo spesso insieme a 10 g di burro. Aggiungete tre tazzine di amaro (quello che più vi piace e di qualsiasi gradazione: l’alcool evaporerà tutto), due cucchiai di aceto balsamico nei quali scioglierete 10 g di amido di mais, una fettina di zenzero fresco, mezzo cucchiaino di miele e un pizzico di sale. Fate cuocere a fiamma media fino a dimezzare il composto, che potrete utilizzare freddo per condire insalate, verdure, ma anche secondi di pesce e carne. Provatela, ad esempio, come condimento finale di un filetto di orata al cartoccio: basterà avvolgere il pesce prima in un foglio di carta da forno, poi nella carta stagnola, e cuocerlo in forno a 200°C per una decina di minuti, senza aggiungere altri condimenti.

*Medico dietologo e divulgatore scientifico

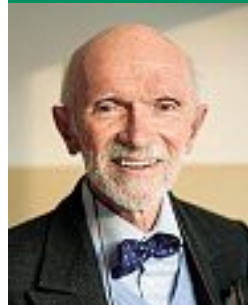
Al contrario di ciò che si pensa, sono le troppe proteine e i carboidrati ad alto indice glicemico a far prendere peso. Noci, pistacchi e mandorle, invece, riducono l'assorbimento del glucosio

di **Franco Berrino**
foto di Laura Spinelli,
food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi

FRUTTA SECCA, DIMAGRIRE CON I GRASSI AMICI

Tutti pensano che la frutta secca faccia ingrassare, perché molto ricca di grassi, quindi molto calorica. E invece no, in quantità moderata aiuta a non ingrassare. Gli studi sono stati fatti somministrando un aperitivo di 25-35 grammi di pistacchi, mandorle o noci, ma con tutta probabilità valgono anche per le nocciole e altri semi oleaginosi. Un aperitivo di frutta secca, dunque, rallenta la velocità di assorbimento del glucosio nell'intestino, quindi riduce l'indice glicemico del pasto, cioè fa in modo che la glicemia (la concentrazione di glucosio nel sangue), dopo mangiato, salga meno. Questo è importante, perché più si alza la glicemia più il pancreas produce insulina, e se l'insulina si alza troppo fa scendere troppo la glicemia e quando la glicemia è bassa viene fame, in particolare fame di zuccheri. Più si mangiano zuccheri più si ha fame di zuccheri. È la ragione per cui dopo una colazione con cibi ad alto indice glicemico (pane bianco, merendine, biscotti, fiocchi di mais e latte zuccherato) a metà mattina spesso siamo in ipoglicemia e siamo costretti a cercare uno snack dolce o anche solo un caffè (che fa alzare la glicemia anche se lo si beve amaro). Lo sanno bene i maestri di scuola, che alla fine della mattinata vedono i ragazzi distratti, nervosi. Questo succede perché, a causa di colazioni troppo dolci, sono in ipoglicemia, e quando la glicemia è bassa il cervello non funziona bene, non può stare attento. Tenere bassa la glicemia aiuta a non ingrassare. I cibi che fanno alzare tanto la glicemia (i cibi ad alto indice glicemico), e che fanno ingrassare, sono le patate, il pane bianco, in generale le farine raffinate, il mais (in particolare i fiocchi di mais), il riso bianco, molti dolciumi commerciali, le bevande zuccherate e i succhi di frutta. Il mais ha un indice glicemico più alto degli altri cereali e gli studi mostrano che una colazione con fiocchi di mais sazia meno di una colazione con fiocchi di avena. Al contrario, il consumo abituale di cereali integrali, di legumi, di verdure, di frutta e anche di yogurt aiuta a non ingrassare. I legumi sono particolarmente interessanti, perché non solo hanno un indice glicemico basso, ma riducono l'indice glicemico complessivo del pasto. Lo yogurt probabilmente aiuta a non ingrassare perché favorisce un ambiente intestinale sano. I microbi che vivono nel nostro intestino (sono molte migliaia di miliardi appartenenti a migliaia di specie diverse) hanno un ruolo importante nel regolare il peso corporeo. Ancora non si sa esattamente quale sia la composizione di microbi più favorevole, ma si sa che trapiantando le feci di un topo magro nell'intestino di un topo grasso lo si fa dimagrire e, viceversa, trapiantando le feci di un topo grasso in un topo magro lo si fa ingrassare. Meglio, dunque, mangiare cibi che nutrono i microbi che fanno dimagrire, in particolare i cibi ricchi di fibre.

Uno dei fattori principali che influenzano il rischio di diventare obesi è l'eccessivo consumo di proteine, soprattutto di proteine animali, che caratterizza la dieta occidentale, la dieta responsabile della drammatica epidemia di obesità nei paesi ricchi. Nello studio EPIC, in cui seguiamo 500.000 europei che negli anni Novanta ci hanno descritto il loro modo di mangiare, siamo andati a indagare cosa mangiava chi al momento del reclutamento era snello e poi è diventato sovrappeso o obeso; chi era sovrappeso ed è diventato obeso; e chi era già obeso ed è diventato gravemente obeso. In tutti e tre i casi chi è ingrassato è chi mangiava più proteine. Complessivamente, invece, mangiare più o meno grassi o più o meno carboidrati non faceva differenza. In Europa, quindi, chi mangia più proteine ingrassa. Uno studio americano ha trovato la stessa cosa. Mediamente, nei nostri Paesi ricchi, le proteine rappresentano il 16 per cento del totale delle calorie consumate, circa il doppio di quanto abbiamo bisogno. Chi ne mangia di più ingrassa, chi sta sotto il 15-16 per cento non ingrassa. Effettivamente, le diete esageratamente iperproteiche (per esempio, solo bresaola e insalata) dove le proteine rappresentano il 40-50% delle calorie, fanno dimagrire. Si perdono anche più di 10 kg al mese, verosimilmente perché l'eccesso di proteine intossica il centro cerebrale dell'appetito e si mangia meno, ma molto spesso chi fa queste diete, pur dimagrendo, dopo poche settimane non ce la fa più a mangiare tutte quelle proteine, ne riduce la quantità magari al 20-25% delle calorie, e ingrassa più di prima. Chi proprio vuol fare queste diete le faccia per un mese, ma poi riduca le proteine al 10% delle calorie totali (circa 50 g di proteine per una persona di 65 kg che mangia 2000 calorie al giorno) altrimenti ingrasserà ancora di più. Insomma, contrariamente all'opinione corrente, non sono tanto i grassi che fanno ingrassare, quanto l'eccesso di proteine e i carboidrati ad alto indice glicemico.

Franco Berrino, medico, già direttore del Dipartimento di medicina preventiva dell'Istituto Tumori di Milano e fondatore dell'associazione La Grande Via. Il suo ultimo libro è *La foresta di perle* (Solferino, 2022)
Crediti foto: Ichendorf, Corrado Corradi, Mvh

CREMA ALLE NOCCIOLE E GRANOLA SUPER SPRINT

INGREDIENTI

Per il fondo: ***30 g*** *di fiocchi di avena,* ***15 g*** *di gelso essiccato,* ***20 g*** *di nocciole tostate,* ***1*** *cucchiaio di granella di cioccolato fondente all'80 per cento. Per la crema (****6*** *bicchierini):* ***300 ml*** *di latte di riso senza zucchero,* ***50 g*** *di fiocchi di avena,* ***1 cm*** *di bacca di vaniglia,* ***60 g*** *di pasta di nocciola pura,* ***30 g*** *di gelso essiccato. Per la granola:* ***100 gr*** *di fiocchi di avena senza glutine,* ***100 gr*** *di fiocchi di riso,* ***100 gr*** *di mandorle,* ***50 gr*** *di nocciole,* ***50 gr*** *di noci,* ***50 gr*** *di semi di girasole,* ***50 gr*** *di semi di zucca,* ***2 cucchiaini*** *di vaniglia in polvere,* ***1 pizzico*** *di sale marino integrale,* ***100 gr*** *di uvetta,* ***5*** *albicocche secche tagliate fini,* ***2 cucchiai*** *di olio di cocco,* ***4 cucchiai*** *di malto di riso.*

Frullate avena, gelso e nocciole con un po' d'acqua e versate sul fondo dei bicchierini. Per la crema, portate a bollore latte, avena e vaniglia, poi lasciate a fuoco basso per 10 minuti e frullate con pasta di nocciole e gelso. Versate la crema nei bicchierini, poi decorate con altra granella. Per la granola, mescolate gli ingredienti (l'olio va scaldato). Infornate a 150°C per 20 minuti, girando a metà cottura.

(*Ricette di Monia Talenti e Sonia Vellere dell'associazione La Grande Via*)

Patate, tartufi e molluschi: il piatto inventato dal compositore e poi raccontato anche da Alexandre Dumas nel «Francillon»

*Emiko Davies è una foodwriter e fotografa di origine nippo-australiana. Da anni vive con la famiglia vicino a Firenze

INSALATA ROSSINI

Testo e foto di **Emiko Davies***

«Mangiare, amare, cantare e digerire sono i quattro atti di quell'opera comica che è la vita e passano come le bolle di una bottiglia di champagne. Chi le lascia scappare senza averle gustate è un pazzo». Forse lo conoscete per le sue opere musicali, ma il compositore italiano Gioachino Rossini (1792-1868) è noto anche per la sua passione per il mangiare, specialmente i tartufi. Come dice Alice B. Toklas, scrittrice americana e compagna di vita di Gertrude Stein, nel suo libro di cucina, Rossini ha inventato questa insalata di patate con tartufi (famosa anche grazie allo chef Auguste Escoffier) ma, il drammaturgo francese, Alexandre Dumas figlio, ne racconta una versione migliore nella commedia *Francillon* (1887). L'insalata alla Rossini (detta anche insalata giapponese) richiede quattro parti di patate bollite per una parte di tartufi cotti nello champagne. Ma nel *Francillon*, in una conversazione tra Annette e Henri, spunta un'altra ricetta: cuocere le patate nel *bouillon* (brodo di verdure) e condirle con olio d'oliva, aceto, mezzo bicchiere di vino bianco («Château Yquem se possibile») e «tantissime» erbe tritate, spiega Annette. Aggiungere cozze cotte con un gambo di sedano — un terzo rispetto alle patate («Uno deve sentire le cozze un po' alla volta») — e coprire tutto con delle lamelle di tartufi cotti nello champagne. Va fatto due ore prima di cena così l'insalata può essere servita fredda. Da provare con la dolcezza delle capesante al posto delle cozze, per un piatto elegante per le festività.

Ingredienti

Per 4-6 persone: 400 g di patate, 500 ml brodo di verdure, 12 capesante, 125 ml di spumante metodo classico, 60 ml di olio d'oliva, 2 cucchiaini di aceto di mele, 1 tartufo nero (circa 15 grammi), sale e pepe.

Preparazione

Pelate e affettate le patate. Mettetele in una pentola con brodo, se necessario, aggiungete acqua fredda per coprirle. Fatele bollire per 10 minuti o finché cotte. Scolatele e mentre sono calde, conditele con un cucchiaio di olio, uno di aceto, sale e pepe. Asciugate le capesante su carta assorbente e salatele. In una padella pesante e molto calda, un po' oliata, scottate le capesante su entrambi i lati, 30 secondi per lato. Mettetele da parte. In una piccola pentola fate ridurre lo spumante di due terzi. Aggiungete il tartufo a fettine, il resto di aceto e olio e spegnete dopo 30 secondi. Unite tutto in un piatto da portata.

MOMS ABOUT TOWN

di **Mariangela Monti***

LONDRA, UN NATALE MAGICO

Se c'è un momento dell'anno ideale per andare a Londra, è sicuramente il Natale, perché è allora che la città tira fuori il suo lato più magico. Londra sotto Natale è sfolgorante: le luci, le facciate dei negozi addobbate a festa, gli spettacoli musicali, le decorazioni meravigliose le regalano un'atmosfera incantata che non ti aspetti in una città così grande. E allora vale la pena lasciarsi trasportare dalla magia e tornare un po' bambini camminando col naso all'insù tra le vie del centro per ammirare le decorazioni luminose che vengono accese già all'inizio di novembre in tutta la città. Le più belle? Quelle di Oxford Street, Regent Street e Carnaby Street, l'iconica via di Londra che quest'anno festeggia 25 anni di luci e installazioni natalizie, con un affascinante mix di quelle più famose del passato, come il testo al neon di Bohemian Rhapsody dei Queen. Allontanandosi dal centro, un poetico spettacolo di luci lo offre il giardino botanico Kew Gardens. E quando le gambe non reggono più ci si può sempre infilare in una delle accoglienti bakery che spuntano in ogni quartiere. Una, minuscola e deliziosa, è sicuramente la «Bageriet Bakery» al Covent Garden, per riprendere fiato godendosi un cinnamon roll profumato. Beh, non si può visitare Londra, specie sotto Natale, senza prendere i biglietti per un musical, uno dei tanti, eccellenti, che vengono messi in scena ogni giorno nei teatri del West End. Irresistibile, soprattutto se avete bambini al seguito, *Matilda The Musical*. Per immergersi nell'atmosfera natalizia, è d'obbligo infilarsi i pattini sulla pista di pattinaggio sul ghiaccio allestita nel cortile del maestoso edificio neoclassico di Somerset House dove, nel weekend, si possono anche prendere lezioni. E poi, cena al «Garrison», un gastropub super accogliente vicino al London Bridge con arrosto all'inglese e Yorkshire pudding. La domenica mattina, dopo un giro al mercatino di South Bank, brunch! Magari quello ricco e festoso di Egg Break, nascosto dietro la stazione di Notting Hill Gate: uova in tutte le salse e squisiti waffle o halloumi alla griglia in piatti vintage spaiati. Dove dormire? In una casa, anzi in un apart-hotel, un appartamento dotato di tutti i servizi di un hotel, come quelli della catena Locke: nuovissimi, luminosi e dal design caldo e accogliente, dislocati in zone strategiche della città, hanno anche il ristorante. Merry Christmas!

*Blogger autrice di *Moms about town*

THE PLACE TO BE

In alto, un'immagine della lounge con vista panoramica sulle montagne. In basso un dettaglio di una suite con camino. A destra, la piscina a sfioro esterna riscaldata. In alto a destra un esterno della struttura di Pinzolo

LEFAY DOLOMITI

di **Angela Frenda**

Dalla spa di altissimo livello al ristorante gourmet orgogliosamente ancorato ai prodotti del territorio. Perdersi (e ritrovarsi) in un resort costruito, a Pinzolo, per far vivere un'esperienza completa di montagna. E offrire un'ospitalità che sia davvero esclusiva

Se si pensa di aver raggiunto (quasi) la perfezione è quantomeno coraggioso, se non incosciente, provare a bissare il successo. Eppure, sin da quando si sono aperte le porte della seconda «creatura», di cui tanto si è parlato negli ultimi anni, è stato chiaro a tutti che il Lefay Resort & Spa Dolomiti non avrebbe avuto nulla da invidiare al «fratello» sul lago di Garda. I numeri, prima di tutto: 5.000 metri quadrati di superficie Spa, 88 suite a partire da 57 metri quadrati, per arrivare alla prestigiosa «Royal Pool & Spa Suite» da 430 metri quadri. E ancora: 21 residenze private collegate direttamente ai servizi del resort. Come hanno spiegato i titolari (la famiglia Leali, originari di Brescia) «è il primo caso di Serviced Branded Residences in una Spa Destination italiana». Ma le novità non si fermano qui. Il centro benessere è costruito su quattro livelli: un intero piano dedicato ai trattamenti con più di 20 cabine riservate all'innovativa proposta benessere ispirata alla natura alpina ed ai pluripremiati trattamenti Signature. Uno dei pezzi forti è la piscina interna/esterna riscaldata tutto l'anno. Un livello è poi dedicato al fitness, con palestra aperta 24 ore su 24, equipaggiata con l'esclusiva linea Artis di Technogym®. Infine, come ogni resort moderno oramai prevede, la zona riservata agli adulti. Quest'ultima accoglie la piscina interna e l'innovativo Mondo Energetico Terapeutico, ispirato alla filosofia Lefay Spa Method, composto da cinque aree con diverse tipologie di saune, materiali, fitoterapie e aromaterapie, collegate alla vasta whirlpool centrale con acqua arricchita ai sali di magnesio.

Ma a mio parere è nella ristorazione che il miracolo è stato più inaspettato. Affidata all'executive chef del Gruppo, Matteo Maenza, e allo chef de cuisine, Martino Longo, il resort prevede due strutture di riferimento. Il «Ristorante Dolomia», con vedute incantevoli sullo scenario delle montagne, unisce «ricette tipiche e sapori rinnovati». E poi il «Gruàl», il ristorante organico e gourmet: propone una cucina «che privilegia etica e selezione delle materie prime, ma soprattutto fornitori che adottano sistemi di produzione biologici». Il menu segue uno schema altimetrico, una passeggiata a tappe, dal fondo valle all'alpeggio fino all'alta montagna.

Lo chef Matteo Maenza

L'architettura non è per nulla casuale e lo noti arrivando a Pinzolo. La progettazione è stata affidata a tecnici di prima classe che hanno subito deciso di fare un ampio uso di materiali naturali del territorio: abete e larice per i rivestimenti esterni, rovere per il parquet, castagno per gli arredi e tonalite dell'Adamello. Nella costruzione si è rispettata una parola d'ordine: sostenibilità. Tradotto, certificato ClimaHotel e

due criteri: contenimento del fabbisogno energetico e utilizzo di fonti rinnovabili con sistemi di produzione ad elevato rendimento (caldaia a biomassa ed impianto di cogenerazione).

Il commento dei titolari, Domenico Alcide e Liliana Leali, fondatori di Lefay Resorts, sin dall'apertura, è stato dettato giustamente da grande orgoglio «per aver portato il brand Lefay in una delle destinazioni di montagna più affascinanti, completando in tempi record una struttura che siamo certi creerà stimoli e risorse per tutto il territorio, diventando un riferimento in tutto l'arco alpino». Se poi avete voglia di dedicarvi davvero a voi stessi rigenerate i vostri sensi alla Lefay Spa: uno spazio di naturalità e innovazione in cui si fondono tecniche e filosofie orientali e occidentali. Io amo molto ad esempio le piscine dove si riesce a nuotare davvero, come quella sportiva interna, dove l'acqua crea brillanti riflessi grazie ai colori del granito chiaro. Oppure, se preferite il relax, rilassatevi nella piscina panoramica interna ed esterna. L'area acquatica si completa con un grande idromassaggio che ricorda terme antiche, con il lago salino e la grotta di sale. L'area saune, invece, è realizzata seguendo circuiti speciali, con temperature e umidità diverse, fitoterapie e aromaterapie dedicate con percorsi personalizzati in base allo stato energetico di ogni ospite. Potrete, inoltre, richiedere trattamenti e percorsi benessere mirati a esigenze specifiche. E la cosa stupefacente è che capirete subito che la qualità, anche in questo settore, non è stata trascurata per nulla, dando un valore speciale al concetto di Spa. A completare la dimensione di benessere c'è infine il Centro Fitness illuminato da luce naturale e con moderni attrezzi, le sale affacciate sul giardino in cui si svolgono le attività di respirazione, meditazione e riequilibrio fisico-energetico. Se poi, al ritorno da una giornata sugli sci, cercate il luogo giusto per rilassarvi, vi consiglio la sky lounge dove, sfiorati dal cielo e immersi nella bellezza prorompente delle cime della Val Rendena, potrete sorseggiare un drink davanti al braciere centrale.

«SHANE AT BAR MATURI»
Lounge bar e pasticceria. Aperitivo con vista sulla Schumacher Streif. Qui il miglior piatto di pesce e la torta Sacher più buona. *(viale Dolomiti di Brenta, 13, Madonna di Campiglio)*

ALIMENTARI CAOLA
Bottega storica da più di cento anni. Nell'enoteca bottiglie eccellenti, dalle cantine celebri ai piccoli vignaioli regionali, tanti spumanti, in particolare Trentodoc. *(via Arc. Maturi, 1, Pinzolo)*

«RIFUGIO MALGHETTE»
Sulle sponde dell'omonimo lago. Escursioni verso i «Tre Laghi» o pause sulla terrazza a palafitta sull'acqua con i menu tipici. Si può dormire. *(Lago delle Malghette, Madonna di Campiglio)*

«CASCINA ZELEDRIA»
Lungo la strada che da Campo Carlo Magno porta a Pradalago. Come sentirsi il Grostè addosso. Ottimi cibi alla piastra. *(località Zeledria, Madonna di Campiglio)*

«BAR SUISSE»
Il bar in piazza, antica casa di caccia dell'imperatore Francesco Giuseppe restaurata dall'architetto austriaco Fisher. *(piazza Righi, M. di Campiglio)*

«RISTORANTE MILDAS»
Era la cappella di un convento medioevale. Sala da pranzo tra le colonne in granito della Val Nambrone. Privé. Specialità: filetto alle erbe. *(via Antonio Rosmini, 7, Giustino)*

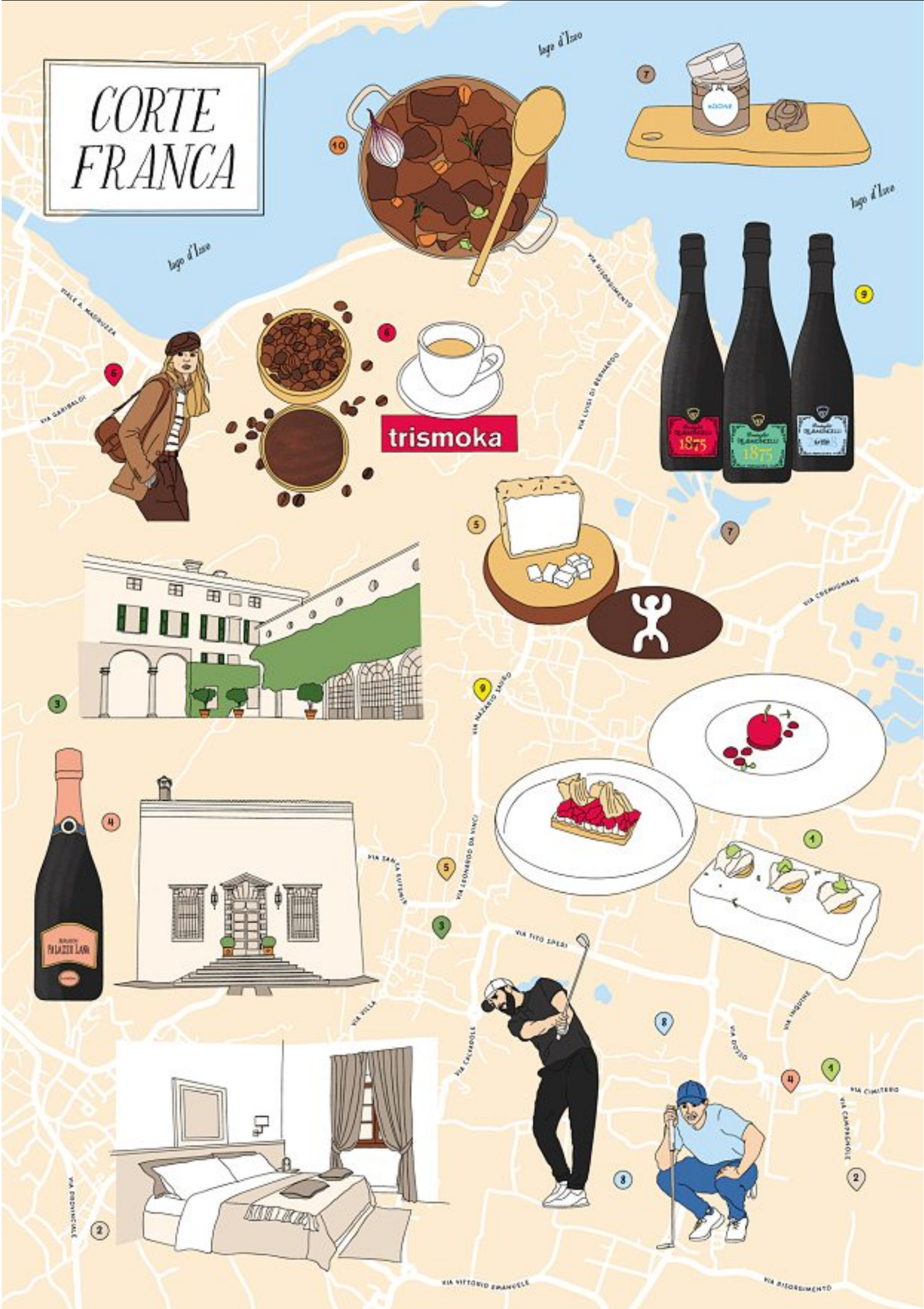
FILANDA DE BORON
Azienda agricola e ristorante. Gnocchi di zucca con castagne e speck, bollito con purè e il bignè con zabaione, cioccolato e granoturco. C'è una stanza-museo. *(via Pozedine 5, Tione)*

«IL GALLO CEDRONE»
Taverna dell'hotel Bertelli (*foto*), una stella Michelin, lo chef è Sabino Fortunato: in tavola selvaggina, pesci d'acqua dolce e ricette con cotture a fieno. La selezione dei vini è curata dal patron Marco Masè e dal sommelier Giuseppe Greco. *(via Cima Tosa, 80, Madonna di Campiglio)*

LORENZETTI LUXURY
Tempio dello shopping griffato. (*via Pradalago, 2*). Occasioni al Lorenzetti Outlet. *(viale Dolomiti di Brenta, 36, M. di Campiglio)*

SERAFINI SPORT
La boutique sportiva del centro dal 1956. Duecento metri quadrati di articoli per lo sport. Servizio noleggio per lo sci. *(viale Dolomiti di Brenta, 35, Madonna di Campiglio)*

WOLF GOURMET
frigo2000
high performance kitchen
WOLF GOURMET: I PERFETTI AIUTANTI
PER LA VOSTRA ATMOSFERA DOMESTICA
0:30
info@frigo2000.it www.frigo2000service.it

FRANCIACORTA TOUR

SPORT E DEGUSTAZIONI IL PIACERE VINTAGE

di **Emilia Mistica**, illustrazione di Monica Lovati

Giro tra le vigne e partita a golf, nel percorso Rosé, con nove buche dedicate alle cantine più rinomate. Ma anche viaggio fra dimore storiche, una scuola di caffè e prelibatezze locali: dai pesci di lago al salmì, fino al Castellaccio

1. IL RISTORANTE
«DUE COLOMBE»

È una cucina moderna basata sulla tradizione quella dello chef stellato Stefano Cerveni. Tra i classici: patata viola, gambero rosso e Franciacorta. (*via Foresti, 13, Borgonato*)

2. DOVE DORMIRE
LE QUATTRO TERRE

Resort agrituristico. Le camere sono ricavate dagli antichi alloggi al primo piano dell'antico casale. Location ideale per un matrimonio country. *(via Risorgimento, 11)*

3. DA VEDERE
PALAZZO MONTI DELLA CORTE

Dimora storica con giardino all'inglese abitata prima dai della Corte e poi dai baroni Monti. Oggi ospita eventi esclusivi. *(contrada della Corte, 1, Nigoline Bonomelli)*

4. DA VEDERE/2
PALAZZO LANA

Edificato nel '500, è sede della Fondazione Berlucchi. Nella sala Caminadù Guido Berlucchi e Franco Ziliani inventarono il Franciacorta come spumante alla «maniera dei francesi». *(via Duranti, 4, Borgonato)*

5. DA COMPRARE
IL CASTELLACCIO

Questo prodotto caseario della Formaggeria Camuna è realizzato con latte di vacca Frisona stagionato con olio evo e rosmarino e affinato in barrique. *(via Giovanni XXIII, 13)*

6. L'ATTIVITÀ
TRISMOKA

Degustare caffè alla torrefazione Trismoka. La #coffeeschool offre corsi, come quello di Latte Art per imparare a decorare il cappuccino. *(via G. Garibaldi, 29, Paratico)*

7. DA COMPRARE/2
I PESCI DEL LAGO

Dalla trota iridea alla tinca: essiccate, marinate, affumicate o sottolio. Le propone la cooperativa agricola Clarabella. *(via E. Mattei)*

8. GIOCARE
GOLF CLUB

Le ultime nove buche del Percorso Rosè del Franciacorta Golf Club sono state aggiunte per il progetto «The wine golf course»: a ognuna ha legato il suo nome una rinomata cantina locale. *(via Provinciale, 34 B)*

9. LA CANTINA
BARBOGLIO DE GAIONCELLI

Attiva dal 1875, oggi è Andrea Costa ad occuparsi di trenta ettari vitati e 90mila bottiglie prodotte. Il palazzo ospita la cucina gourmet di «Vivilo». *(via Nazario Sauro, 15)*

10. IL PIATTO TIPICO
IL SALMÌ

Carni rosse e selvaggina cotte nel vino. È una ricetta vintage. Sta bene su tutto: dalle tagliatelle alla polenta.

L'INIZIATIVA

La direttrice di *Cook* Angela Frenda sul palco del Blue Note lunedì 28 novembre, alla serata dei Cook Awards, i riconoscimenti che *Cook* e il *Corriere della Sera* assegnano ogni anno ai volti food più innovativi, divisi in sei categorie. Con lei il maestro pasticcere Ernst Knam, che ha preparato una torta speciale per l'occasione: «Le cento sfumature del cioccolato Knam»

COOK AWARDS
LA SERATA DEI TALENTI DEL CIBO

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Manuel Eletto

Una serata di festa, con tanto di taglio della torta, «Le cento sfumature di cioccolato» preparata apposta per l'occasione dal maestro pasticcere Ernst Knam, la Breezy Jazz band sul palco ad accompagnare la cerimonia, tantissimi ospiti tra chef, pasticceri, panificatori, produttori, arrivati da tutta Italia a celebrare l'impegno dei nuovi talenti del cibo. Lunedì 28 novembre 2022 al Blue Note di Milano *Cook* e il *Corriere della Sera* hanno proclamato i sei volti food dell'anno, scovati grazie a un lungo percorso di scouting della redazione e della giuria di esperti, e poi votati dal pubblico. Per festeggiarli, il saluto iniziale di Massimo Bottura, che ha aperto la serata, condotta dalla direttrice di *Cook* Angela Frenda, in videocollegamento da Miami. Per ribadire come oggi cucinare sia un gesto sociale, collettivo, di comunità, non solo di ambizione personale. E poi Antonino Cannavacciuolo, Enrico Bartolini, Alessandro Borghese e Joe Bastianich, che hanno inviato i loro auguri ai finalisti, mentre in sala c'era una vera e propria parata di stelle. Da Enrico Crippa a Davide Oldani, da Antonio Guida a Ciccio Sultano, da Pino Cuttaia a Fabio Pisani, da Giovanni Solofra ad Antonio D'Angelo, da Andrea Berton a Rossella e Bruna Cerea in rappresentanza di tutta la famiglia. E naturalmente loro, i 18 finalisti dei Cook Awards 2022, i volti del cibo selezionati dalla redazione di *Cook* e dalla giuria di esperti, composta da Lucio Cavazzoni, cofondatore di GoodLand, Anissa Helou, foodwriter, Luca Iaccarino, giornalista e critico gastronomico, Antonia Klugmann, chef stellata de «L'Argine a Vencò», Paolo Marchi, giornalista e fondatore di Identità Golose, Emilia Terragni, direttrice editoriale Phaidon, e Guido Tommasi, direttore editoriale Guido Tommasi Editore. Ad aggiudicarsi la categoria «Chef novità dell'anno» (sostenuta da Costa Crociere) è stata la chef Carlotta Delicato, mentre «Innovazione» (Pastificio Rana) è andata allo chef Lorenzo Cogo, «Food reporting» (Levoni) alla content creator Auro-

La giuria dei Cook Awards: Lucio Cavazzoni, Guido Tommasi, Luca Iaccarino, Emilia Terragni, Antonia Klugmann e Anissa Helou; gli chef Giuseppe D'Aquino e Moreno Cedroni, autori della cena; la Breezy Jazz Band

2022

ra Cavallo, «Bartending&spirits trend» (Rum Diplomatico) alla bar manager di «Gucci Giardino 25» Martina Bonci, «Sostenibilità» (Caffè Vergnano) a Silvia Cancellieri di «Tondo Forno Artigiano», «Wine List» (Santa Margherita Gruppo Vinicolo) al sommelier Donato Addesso del «Vitantonio Lombardo Ristorante» di Matera. Novità 2022, il premio speciale della giuria a Fabio Fazio, che con la moglie Gioia Selis e la coppia di amici Davide Petrini e Alessia Parodi ha ridato vita alla fabbrica di cioccolato Lavoratti 1938.

Protagonisti della cena il raviolo alla genovese, tonno e jus di vitello di Giuseppe D'Aquino, lo chef del «Ristorante Famiglia Rana» fresco di stella Michelin, e il piatto dello chef bistellato della «Madonnina del Pescatore» Moreno Cedroni, «Ermo Colle» (baccalà con salsa di friggitelli, quinoa agrodolce e salsa thai). Gran finale con il cioccolato di Paolo Brunelli e i panettoni degli Artisti del panettone Sal De Riso, Pasticceria Besuschio, Roberto Rinaldini e Francesco Borioli. I piatti ricevuti dai volti food 2022 sono di Mario Luca Giusti, mentre Ratti ha fornito tessuti e accessori.

CHEF NOVITÀ DELL'ANNO

Ex executive chef di fine dining, Carlotta Delicato ha aperto «Ristorante Delicato» a Contigliano (Rieti) per coniugare lavoro e famiglia

INNOVAZIONE

Lo chef Lorenzo Cogo ha lanciato «Lorenzo Cogo Social Club», format di alta cucina «informale» allestito in un loft a Schio (Vicenza) arredato come una casa

FOOD REPORTING

Piemontese, Aurora Cavallo, alias «Cooker Girl», scrive libri e ha conquistato il web a suon di ricette tradizionali raccontate con freschezza

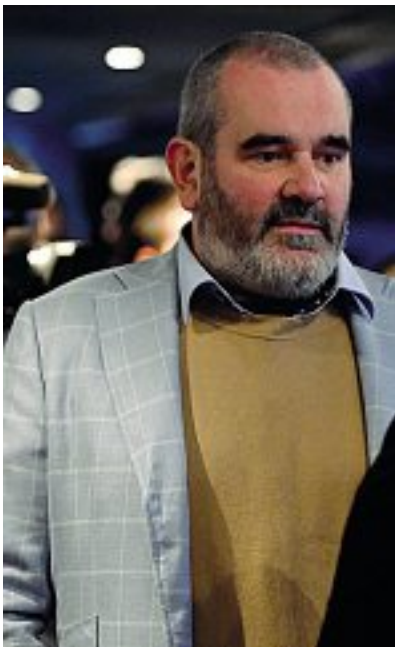
BARTENDING

Martina Bonci, appassionata di mixology fin da giovanissima, è bar manager di «Gucci Giardino 25», caffè e cocktail bar della maison a Firenze

SOSTENIBILITÀ

Silvia Cancellieri è ideatrice con Renato Nassini di «Tondo Forno Artigiano», a Milano, e dell'iniziativa pane sospeso: i clienti possono acquistare pagnotte per chi è in difficoltà

WINE LIST

Donato Addesso è il maître sommelier dello stellato «Vitantonio Lombardo Ristorante» (Matera). Oltre 400 etichette in carta e massima cura del rapporto con i clienti

Dall'alto, la sala del Blue Note durante la serata dei Cook Awards; il maestro panificatore Davide Longoni, finalista nella categoria «Food Reporting» con la rivista *L'Integrale*; il maestro pasticcere e «Artista del Panettone» Sal De Riso, che per la serata ha portato il suo lievitato; la chef stellata Antonia Klugmann, membro della giuria che seleziona i candidati ai Cook Awards; lo chef due stelle Michelin Davide Oldani; lo chef bistellato Pino Cuttaia con l'oste e cuoco Filippo La Mantia

UN NATALE DAL GUSTO AUTENTICO

il Viaggiator Goloso® è il brand Premium di Unes, nato per **soddisfare anche i palati più esigenti** offrendo le specialità dei migliori produttori accuratamente selezionati. il Viaggiator Goloso® è una vera e propria esperienza all'origine del gusto che permette di **viaggiare attraverso le tradizioni gastronomiche del Belpaese** alla scoperta dei **sapori più autentici**. Anche durante le feste **il Viaggiator Goloso® propone un'ampia selezione di squisite prelibatezze** per portare in tavola l'eccellenza anche a Natale, con i migliori prodotti della tradizione e non solo. Tante **idee regalo** raffinate e sfiziose, **dolci** irresistibili ed eleganti **cesti e strenne**, per celebrare al meglio le feste, all'insegna della qualità e del gusto.

A CIASCUNO IL SUO PANETTONE

I panettoni e i dolci natalizi firmati **il Viaggiator Goloso®** uniscono tradizione e innovazione all'interno di un'ampia gamma di prodotti eccellenti: dal **panettone classico**, soffice e gustoso, con uvetta "sun muscat" e morbide scorze candite di arancia e cedro "liscio diamante", fino alle innovative varianti del panettone con **frutti esotici** o **con gocce di cioccolato fondente**. Non mancano gli abbinamenti più golosi con il **panettone cioccolato e pere candite, mela candita e cannella, caramello salato e cioccolato bianco** e il raffinato **panettone con marrons glacés**. Tra le novità del Natale 2022 troviamo anche **il Panettone ai tre cioccolati** in collaborazione con **Veneranda Fabbrica del Duomo** e **il Panettone con farina di frumento e farina di mais corvino integrale**. Completano la linea di panettoni firmati il Viaggiator Goloso®, la **versione integrale e quella biologica**, alle quali si uniscono i dolci di Natale completamente vegan, per accontentare anche a Natale i gusti più sofisticati e le esigenze più ricercate.

UN PANETTONE BUONO DUE VOLTE

il Viaggiator Goloso® sostiene **Fondazione Pangea Onlus** con un panettone speciale, il cui soffice impasto accoglie la dolcezza delle amarene candite.
Con **il Panettone alle amarene candite**, il Viaggiator Goloso® supporta i progetti di Pangea che **aiuta donne e bambini vittime di violenza domestica**. La confezione del panettone è resa unica dall'inconfondibile stile dell'illustratrice **Enrica Mannari** che con la propria arte rappresenta i valori dell'associazione.

REGALA UN'ESPERIENZA DI GUSTO

il Viaggiator Goloso® ha selezionato i migliori prodotti per le feste, racchiusi all'interno di **eleganti cesti e confezioni regalo**: gustose **proposte dolci e salate** in eleganti bauli in legno. Esclusive selezioni di specialità dal gusto autentico e **idee perfette per regali culinari di qualità**.

Sfoglia il ricco catalogo
e scopri dove acquistare
i prodotti e tutte le idee regalo
su **ilviaggiatorgoloso.it**

Seguici su

LO SPECIALE/«GASTROROSCOPO»

IL PARADIGMA DELLA LASAGNA SEGNO PER SEGNO

Chi punta su sé stesso e chi cerca consensi, chi vuole esagerare e chi insiste sulla strada sicura, chi cerca la lentezza e chi il tutto e subito. Dodici mesi con un occhio alla tavola Perché anche nell'approccio a un piatto può nascondersi l'essenza dello Zodiaco

di **Sofia Fabiani***
Illustrazioni di Fabio Buonocore

In ogni tavolata di persone che si conoscono molto poco, c'è sempre una persona che a un certo punto della conversazione e della conoscenza si ferma. Respira. E con sguardo indagatorio domanda: «Aspetta, tu sei Sagittario, vero?». Quasi mai ci azzecca, però prende il cellulare per leggerti il quadro astrale e ti chiede: «Quando sei nato? Orario? Città?». E tu ti affanni: «Lo devo chiedere a mio padre, aspetta». Messaggio: «Papà, a che ora sono nata io?». Papà: «Ma chi se lo ricorda, la mattina comunque». E tu, per non far capire che la genitorialità è meno romantica di quanto si creda, rispondi allo sconosciuto: «A Roma, alle 10.20, il 31.01.1988». Ora, questa persona, astrologa per un giorno, esiste anche nella redazione di *Cook*: sono io.

**Pasticcera e autrice del profilo Instagram @cucinare_stanca*

21 MARZO - 19 APRILE
ARIETE

Il 2022 è stato un anno di pochi riconoscimenti per la sua, autoproclamata, lasagna grandiosa, nessuno se l'è filata, ma non ha perso la sua boria, l'ha congelata, con quella cieca fiducia nelle proprie capacità che solo l'Ariete possiede. Il 2023 si prospetta più generoso, nessuno ne può più di ricevere degli inviti per vedere la sua opera di architettura da megalomane: il palazzo di lasagne congelate, per il quale vincerà il premio nel campionato da lui creato.
Amore: altalenante **Soldi**: arrivano **Salute**: non prendere freddo

20 APRILE - 20 MAGGIO
TORO

Nei primi mesi dell'anno starà ancora a digerire la lasagna del 2022 quando, vista la sua lentezza proverbiale, ci ha messo 12 mesi per assemblarla e per farla uguale a quella di nonna, e nel frattempo è andata a male. La sua lasagna non farà male a nessuno se non a sé stesso, perché non la condivide. L'ha creata esattamente come voleva, perché il Toro non accetta lezioni da nessuno in questo 2023.
Amore: attenzione alle tue mosse **Soldi**: pochi **Salute**: non ti agitare

21 MAGGIO - 20 GIUGNO
GEMELLI

Neanche il 2023 sarà l'anno adatto per perdonare la lasagna che in cottura spesso perde la perfetta stratificazione che aveva pensato per lei. È colpa sua, è troppo semplice per le abilità del Gemelli il quale, durante quest'anno se ne dimenticherà, dedicandosi follemente a creare il perfetto cannellone, facendocisi anche dei selfie che, casualmente di notte, invierà al numero della lasagna, scusandosi: «È che siete così simili che a volte vi confondo». La lasagna si scusa, sfinita.
Amore: novità **Soldi**: tieniti quelli che hai **Salute**: curati

21 GIUGNO 22 LUGLIO
CANCRO

Durante il 2022 l'unico elemento di sapidità presente nella sua lasagna proveniva dalle sue stesse lacrime, perché la lasagna non lo capisce, la lasagna non fa niente per lui, la lasagna non gli risponde quando parla. Per il 2023 dolce Cancro ricordati di stare male quantomeno per oggetti animati e che hai ragione su tutto, la lasagna non merita tutte le attenzioni che le dai, basta che smetti di chiamarla. Al Cancro non piace la lasagna, era scontato no?
Amore: quello del 2003 a catechismo **Soldi**: molti **Salute**: una bomba, non ti «impanicare»

23 LUGLIO - 22 AGOSTO

LEONE

Nessuna lasagna merita il tuo sguardo, lo sappiamo Leone. Sì, lo ha già detto questa povera lasagna che si sente fortunata a essere sfiorata dalle tue mani. Nel 2023 piccolo despota di un Leone ti consiglio di non distruggere quello che con tanta fatica stratifichi e assembli a tua immagine e somiglianza, perché sei il Re, ma noi viviamo in una Repubblica, e può darsi che le gazzelle e le lasagne abbiano imparato a correre.
Amore: news **Soldi**: miglioramenti **Salute**: la levi agli altri

23 AGOSTO - 22 SETTEMBRE

VERGINE

Ha passato il 2022 a scrivere il suo primo libro: «La fisica della lasagna», uno studio sulla pressione esercitata dalla sfoglia su un sugo con elementi solidi al suo interno, non ha trovato chi glielo pubblica, ma è questione di tempo, il 2023 sarà pieno di riconoscimenti in questo senso. Nel frattempo ne sta mandando una copia a tutti i suoi parenti, sottolineando tutto quello che sbagliano da anni, nessuno gli parlerà fino alla seconda metà del 2023, non ne capisce il motivo, ma non gli interessa.
Amore: per la cultura. **Soldi**: pochi. **Salute**: attenzione

23 SETTEMBRE - 22 OTTOBRE

BILANCIA

Ha tutti gli elementi per fare la lasagna pronti e surgelati da settembre 2022, si è consultato con il palazzo intero, tutti gli hanno detto che ha fatto tutto alla perfezione, non perché sia vero, ma perché tutta la via di casa sua si ricorda i pianti e la disperazione quando sua madre, dopo l'assaggio, gli ha detto solo «buona». Forse nel 2023 si asciugherà le lacrime e troverà la forza di aprire il freezer, vorrà festeggiare i suoi traguardi con tutto il vicinato, ma non troverà nessuno, perché la gente lavora.
Amore: pesante **Soldi**: inaspettati **Salute**: reflusso

23 OTTOBRE - 21 NOVEMBRE

SCORPIONE

La vendetta è un piatto che va servito freddo Scorpione, lo sappiamo, ma la lasagna no, questo è stato ben chiaro nel 2022, ma il 2023 non sarà diverso. Pubblicherà il suo libro di ricette: la vendetta è servita, 365 piatti freddi e veloci per far innamorare tutti senza corrispondere mai nessuno. Per lo Scorpione in coppia il mantra di quest'anno deve essere: chi di veleno ferisce, di veleno perisce.
Amore: tempesta **Soldi**: arrivano **Salute**: la levi agli altri

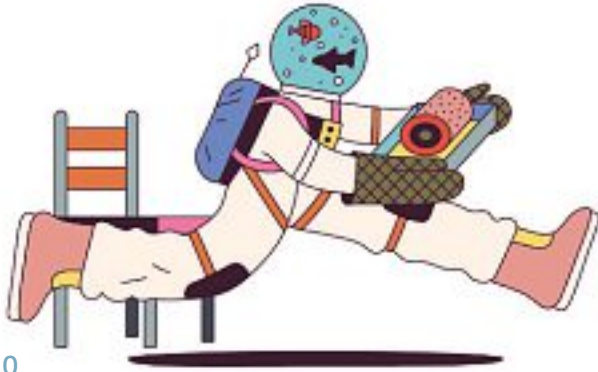
22 NOVEMBRE -21 DICEMBRE

SAGITTARIO

Ma certo, nell'anno appena trascorso, sei stato il più bravo di tutti a fare la lasagna, te l'ha scritto anche la maestra nella pagella del 2022, asciugati quei lacrimoni. Sì, la fetta più grande di tutte quante va sicuramente a te, basta però che finalmente ti calmi. Il 2023 sarà una grande sfida per il Sagittario, dovrà imparare la sublime arte di non eliminare dalla sua vita chiunque ritenga che forse un po' più di sugo nella lasagna poteva mettercelo.
Amore: preso a sfinimento **Soldi**: di cioccolato **Salute**: solo allergia

22 DICEMBRE - 19 GENNAIO

CAPRICORNO

Nel 2022 è riuscito solo ad assemblare la lasagna, finita la fatica la lasciava lì, perché chiedi al Capricorno di predisporre una qualsiasi cosa, ma non chiedergli le attenzioni, il calore, il fuoco per cuocerla o terminarla. Nel 2023 non riuscirà di certo a cuocere una lasagna, riuscirà però a non nascondere la sua natura selvatica e scostante, deve partire da lui però, perché qualsiasi critica alla sua lasagna ve la farà ingoiare un boccone alla volta, in senso metaforico chiaramente.
Amore: allo specchio **Soldi**: discreti **Salute**: mal di pancia

20 GENNAIO - 18 FEBBRAIO

ACQUARIO

Per tutto il 2022 ha fatto il polpettone di tonno e patate chiamandolo «lasagna». Una volta una persona che non sapeva fosse Acquario ha azzardato: «Ma questa non è una lasagna». Stralunato ma supponente l'Acquario risponde: «Ma i nomi delle cose chi li decide? Forse tu schiavo delle convenzioni ridicole? Oppure io? Unico detentore dell'essenza delle cose e della fantasia?». Nel 2023 andrà a processo, l'Unione Amici della Lasagna lo citerà per danni, non si difende, piuttosto la galera.
Amore: che parola vuota **Soldi**: non i suoi **Salute**: persa da mo

19 FEBBRAIO - 20 MARZO

PESCI

«Prima la sfoglia, poi la sfoglia, poi il ragù di stelle, poi la besciamella senza glutine. Poi ci vorrei mettere in mezzo dei fiori». I nati sotto il segno dei Pesci, non solo hanno la fortuna di avere una canzone dedicata, hanno anche quella di avere degli angeli accanto da chiamare: «Zia la lasagna me la fai tu o io mi butto per terra ok?», lei dice di sì, se già nel 2022 non lo sopportava più nessuno, al primo pranzo del 2023 si presenterà con 4 lasagne diverse, perché si dice «cambiato», peccato che le teglie sono vuote, a lui basta il pensiero.
Amore: zia ti amo **Soldi**: immaginari **Salute**: perfetta

LIEVITATI D'AUTORE

a cura di **Redazione Cook**
foto di Matteo Carassale, styling Stefania Aledi, producer Angelica Carrara

1. «GIACOMO MILANO»
ARTIGIANALE SOLIDALE

Classico o al gianduia. Anche quest'anno aderisce al progetto «Panettone Sospeso»: acquistandolo se ne dona un altro ai bisognosi. Da 1 kg a 42 euro, *giacomomilano.com*

2. «DA VITTORIO»
MAGISTRALE

Al cioccolato, nell'impasto nocciole caramellate, cioccolato fondente a pezzetti e cubotti di gianduia. All'albicocca e Picolit (passito apprezzato in tutto il mondo). O classico. Da 1 kg a 55 euro, *davittoriogift.com*

3. 10 CORSO COMO
TRENDY

Il primo panettone che celebra lo spazio multifunzionale e iconico di Milano. Lievitazione lenta, impasto soffice, artigianale. Avvolto a mano nella carta della Casa o con latta personalizzata. Da 750 g a 40 euro, *10corsocomo.com*

4. «BU:R»
RICERCATO

Lo chef Eugenio Boer insieme all'amico Jean Marc Vezzoli hanno selezionato gli ingredienti tra piccoli produttori. La versione speciale di quest'anno è al cioccolato e caramello salato. Da 800 g a 45 euro, *restaurantboer.com*

5. «RISTORANTE CRACCO»
SUPER

Diverse le proposte del «SUPER» panettone di Carlo Cracco: classico, albicocca e cioccolato, pistacchio e canditi, panciliegia. Tutti in una latta speciale. Da 1 kg a 48 euro, *shop.carlocracco.it*

6. DOLCE&GABBANA-FIASCONARO
SICILIA CON STILE

La tradizione pasticciera siciliana di Fiasconaro e lo stile di Dolce & Gabbana.
Classico o al cioccolato in un'inedita e speciale latta da collezione: 1kg, 39 euro, *world.dolcegabbana.com*

7. «CUCCHI»
MODA E PASTICCERIA

Moda e pasticceria insieme. MSGM e Massimo Giorgetti si uniscono alla «Pasticceria Cucchi», bottega storica di Milano nata nel 1936 in corso Genova, per un panettone dalla confezione speciale: 1 kg, 40 euro, *pasticceriacucchi.it*

8. «AIMO E NADIA»
CREATIVO

Gli chef bistellati Fabio Pisani e Alessandro Negrini firmano questo panettone: classico e in edizione limitata con zafferano e arancia. Parte del ricavato andrà alla Fondazione Fibrosi cistica. 1 kg, 42 euro, *voceaimoenadia.com*

9. «MARCHESI 1824»
DECORATI A MANO

Panettoni classici e speciali, al cioccolato e ai marroni canditi, ma anche personalizzabili e decorati a mano, su prenotazione, con giostre

LE NOSTRE SCELTE

natalizie, cavalli dorati, renne volanti: da 1 kg a 42 euro, *pasticceriamarchesi.com*

10. MOLINO PASINI
DA COLLEZIONE

Panettone di Andrea Tortora, farina Molino Pasini e nuova latta da collezione, con l'artista Uroš Mihi: uno dei suoi origami in dono all'interno. Il ricavato andrà all'Airc. 1 kg, 65 euro, *molinopasini.com*

11. CANNAVACCIUOLO
ANCHE VEGANO

Per il nuovo chef tre stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo, sette varianti (e tre novità) e un dolce vegano: ben trentasei ore di lievitazione e cinque fasi di impastamento. Confezione speciale. Da 1 kg a 39 euro, *shop.antoninocannavacciuolo.it*

12. «SANT AMBROEUS»
SIMBOLICO

Uno dei prodotti di punta di una pasticceria simbolo di Milano. Quattro varianti, dal classico, 36 ore di lavorazione e doppio impasto, alla versione con marron glacé. Da 1 kg a a 46 euro, *santambroeus.com*

13. ARMANI
ELEGANTE

Classico, pesca e gianduiotto, moscato e nella ricca versione con copertura al cioccolato e decorazioni Guido Gobino. Il disegno della box è un gioco di linee dorate. Da 1 kg a 42 euro, *armanidolci.com*

14. «RISTORANTE BERTON»
RICETTA CLASSICA

Molto ricco ma leggero grazie alla lunga lievitazione e alla scelta attenta delle materie prime, segue la tradizionale ricetta milanese. 1 kg, 43 euro, *ristoranteberton.com*

Le foto di questo servizio sono state scattate a Milano, nella cornice del Laboratorio Paravicini. Fondato all'inizio degli anni '90, nasce da un'idea di Costanza Paravicini, con lo spirito di creare piatti e servizi per la tavola, artigianali ma per l'uso quotidiano, usando le tecniche di un tempo Un luogo diventato oggi un'eccellenza

15. GUCCI
LIMITED EDITION

In edizione limitata, cioccolato fondente e caffè, in collaborazione con la pasticceria veneta «Olivieri 1882». Latta da collezione. Da 0.5 kg a 50 euro, *gucciosteria.com*

16. NIKO ROMITO
LEGGERO

Due versioni, classico e al cioccolato, prevedono 4 lavorazioni dell'impasto e 3 fasi di fermentazione. Soffici ed equilibrati: 1 kg, 55 euro, *shop.laboratorionikoromito.it*

PER BRINDARE

a cura di **Redazione Cook**
foto di Matteo Carassale, styling Stefania Aledi, producer Angelica Carrara

1. MUMM
RSRV ROSÉ FOUJITA

Omaggio a Leonard Foujita, l'artista che ha disegnato la rosa della maison, è una cuvée di sei Grand Cru: vigneti selezionati di Pinot nero (70%) e di Chardonnay (30%). Alla miscela è stato aggiunto un blend di vini rossi di Ambonnay, che dà intensità e il colore rosa. Il collo sottile della bottiglia aiuta l'evoluzione del vino. Prezzo 70 euro

2. ENRICO SERAFINO
ALTA LANGA RISERVA PAS DOSÉ 2009

Questo «Zero 140 Luna» del 2009 è il simbolo della longevità dell'Alta Langa Metodo Classico. E l'affinamento estremo di quasi 12 anni sui lieviti dà a questo vino una complessità unica. Ottimo come aperitivo, con foie gras, caviale e crostacei. Uve 85% Pinot nero, 15% Chardonnay. Prezzo 125 euro

3. BELLAVISTA
RISERVA «VITTORIO MORETTI» 2013

Grande espressione della Franciacorta, maturato sui lieviti per 7 anni, assemblaggio delle migliori selezioni di Chardonnay (60%) e Pinot nero (40%). I frutti delle viti più vecchie vengono fermentati in piccoli fusti di rovere bianco. Profumi che vanno dalla pasticceria agli agrumi, palato cremoso, persistente e fresco. Ottimo con il pesce. Prezzo 110 euro

4. DOM PÉRIGNON
VINTAGE 2004 PLÉNITUDE 2

Un millesimato scaturito da un'annata ideale, la 2004. Quasi 18 anni di attesa, una lenta e lunga evoluzione dei lieviti, con le bottiglie rimaste a riposare senza essere sboccate fino a raggiungere questa particolare maturazione e armonia. Iconico. Prezzo 550 euro

5. COMTE DE MONTAIGNE
GÉNÉALOGIE 2008

Uno dei grandi millesimati in edizione limitata della Maison, ambasciatrice della storia dell'«altro Champagne», quello dell'Aube. Lungo invecchiamento sui lieviti, Chardonnay in purezza, viene celebrato anche dal libro «Généalogie» affidato alle foto di Giò Martorana e stampato dalla Tipoteca italiana. Prezzo da 250 euro

6. RARE CHAMPAGNE
RARE MILLÉSIME 2008

Un millesimato unico, come nella tradizione di «Rare Champagne», e un'annata eccezionale. Maturato in cantina per 13 anni, blend composto al 70% da Chardonnay e al 30% da Pinot nero, pluripremiato. Si abbina con ostriche, zenzero e limone, risotto allo zafferano, sashimi, sogliola o astice alla griglia, cioccolata al latte, mango e frutto della passione. La tiara è disegnata da Arthus Bertrand. Prezzo 270 euro

7. CA' DEL BOSCO
ANNAMARIA CLEMENTI 2014

Ogni grappolo di questa Riserva speciale viene selezionato e poi sottoposto a un particolare

sistema di lavaggio e idromassaggio tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. Chardonnay 76%, Pinot nero 15%, Pinot bianco 9%, viene affinato sui lieviti per 8 anni. Prezzo 120 euro

8. PERRIER-JOUËT
BELLE ÉPOQUE ANÉMONE 2014

Champagne iconico che combina Chardonnay e Pinot nero in parti quasi uguali (50%, 45% e un 5% di Meunier), in un'annata che ha dato vini base potenti e complessi con delicate note di frutta. Si abbina a cibi e ingredienti nobili: gamberoni con polenta cremosa, sogliola alla mugnaia, parmigiano o formaggio Comté. Prezzo da 150 euro

9. KRUG
GRANDE CUVÉE 170ÈME ÉDITION

Sono serviti 195 vini di 12 annate diverse, dal 1998 al 2014, per dare a questa Grande Cuvée 170ème Édition il suo carattere e farne un nuovo tassello della storia della maison: 51% Pinot nero, 38% Chardonnay e 11% Meunier, perfetta con formaggi, cibi indiani marocchini, piatti di pesce sofisticati. Prezzo 240 euro

10. GIULIO FERRARI
RISERVA DEL FONDATORE 2010

Icona delle bollicine italiane, è un Trentodoc ottenuto con le migliori uve Chardonnay dei vigneti della famiglia Lunelli. Affina sui lieviti per oltre 10 anni, acquisendo grande complessità ma mantenendo equilibrio. Pluripremiato, si abbina ai classici antipasti, dai salumi fino al caviale, ma anche a primi, pesce e dolci. Prezzo 160 euro

Location Laboratorio Paravicini, a Milano, in via Nerino 8

RAMI, COLORI E PIGNE LA GHIRLANDA PERFETTA

INGREDIENTI

Una base di paglia, di rami intrecciati o in ferro a vostro piacimento, dei rami di pino, rami di conifere mix, filo di ferro, pistola di colla a caldo, elementi colorati quali ilex, agrifoglio, meline o rami di cotone ed infine pigne, cannella e arance essiccate.

La ghirlanda è una tradizione che ha origini lontane: fin dai tempi antichi è stata simbolo di vittoria. Nell'impero romano non solo adornavano gli atleti con corone d'alloro, ma venivano anche appese alle porte per segnalare le vittorie. Quindi quale successo maggiore che realizzarne una da soli? Fissate un'estremità del fil di ferro alla vostra base. Prendete dei pezzetti di pino e coprite tutta una prima sezione della base fissandoli a questa con un giro di fil di ferro. Ricordatevi solo che l'unica regola è di tenere sempre le punte del pino rivolte nella stessa direzione. Prima di procedere con il giro successivo di abete e conifere inserite qua e là rametti di ilex e agrifoglio fissando anche questi con un giro di filo di ferro. Una volta coperta tutta la base con il verde e le bacche, prima di tagliare il filo realizzate un piccolo occhiello sul retro della corona, per poterla appendere. Ora posizionate tutto il materiale decorativo sulla ghirlanda dando la giusta posizione a ogni elemento. Una volta deciso come procedere incollate tutto con la pistola di colla a caldo. A questo punto, dopo aver deciso se aggiungere un bel fiocco o lasciarla al naturale, sarete pronti al debutto trionfale sulla porta di casa o sulla tavola di Natale, come centrotavola.

*Fioraia, gestisce il negozio Coral di Milano con la socia Tiziana Temporali

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

a cura di **Redazione Cook**

1
DIPINTO A MANO

Dior Maison, piatto decorativo con motivo Toile de Jouy Hydrangea rosso, 140 euro, dior.com
In finissima porcellana di Limoges, questo piatto è caratterizzato da un bordo con filetto dipinto a mano e dal motivo Toile de Jouy Hydrangea, un simbolo particolarmente caro a Christian Dior, che viene spesso rivisitato e utilizzato per decorare le creazioni dell'omonima Maison come tributo al suo fondatore.

2
LETTURE ILLUSTRATE

How to write a novel in 20 pies di Amy Wallen (Andrews McMeel Publishing), con illustrazioni di Emil Wilson, 240 pagine, 17,99 euro, simonandschuster.com
La scrittrice e insegnante di scrittura Amy Wallens racconta in questo libro i segreti per vivere una vita da scrittore, offrendo le «ricette» per raggiungere il successo letterario e quelle per realizzare 20 torte dolci e salate.

3
LAMPADA DI DESIGN

Louis Poulsen, PH 2/1 Pale Rose Ottone Tavolo, dimensioni 355 cm x 120 e 200 di circonferenza, 1.275 euro, louispoulsen.com
Il celebre designer Poul Henningsen ha progettato questa lampada da tavolo per creare un'espressione elegante e una luce morbida e calda all'interno della casa, tipica delle collezioni di Louis Poulsen. Inoltre, se non trattato, l'ottone spazzolato formerà un'elegante patina nel tempo, aggiungendo carattere e fascino a questa lampada.

4
AMARO SARDO

Silvio Carta, Amaro Bomba Carta, 70 cl, 39,90 euro, silviocarta.it
Avvolgente come il miele di corbezzolo con il quale è realizzato, questo amaro racconta la Sardegna selvaggia attraverso le erbe autoctone raccolte nell'orto botanico aziendale, come santolina, iperico, elicriso e timo. Dal colore ambrato intenso, al palato risulta pieno e persistente. In bocca provoca un'esplosione di note fresche e amare, tipica della macchia mediterranea sarda. È un amaro cosmopolita e dall'utilizzo trasversale, perfetto come dopo pasto o miscelato.

5
TRONCHETTO D'AUTORE

«Pasticceria Ernst Knam», tronchetto natalizio, da 45 euro al kg, eknam.com
Questo è il classico tronchetto natalizio, ma realizzato con la cura e le materie prime del pastry chef Ernst Knam: come il pregiatissimo cioccolato fondente Perù Pachiza 70 per cento, che in questo dolce viene esaltato da una ganache di nocciola e rosmarino e un gelée di mandarino con scorza.

6
CAFFÈ SOSTENIBILE

Caffè Vergnano, Bundle Women In Coffee, 59,90 euro, caffevergnano.com
Acquistare questo set consente di sostenere il progetto Women in Coffee, avviato da Carolina Vergnano per aiutare le coltivatrici di caffè nei Paesi produttori e che oggi supporta iniziative concrete di empowerment e inclusione. All'interno del pack ci sono: una tazzina rosa con il logo di Caffè Vergnano, la lattina di caffè macinato WIC 100 per cento Arabica da 250 g e la moka rosa dedicata al progetto.

7
DA FARCIRE

Gerla 1927, panettone salato di Fabrizio Tesse e Evi Polliotto, 500 g, 48 euro, gerla1927.com
Questo panettone salato è stato realizzato dallo chef Fabrizio Tesse del ristorante «La Pista» di Torino, in collaborazione la sua pastry chef Evi Polliotto, che è anche a capo della brigata della storica pasticceria sabauda «Gerla 1927». L'impasto è a base di lievito madre, con inserto di fichi e castagne bollite. Dopo averlo tostato lo si potrà ricoprire, a piacere, con una crema al lardo ed erbette: da spalmare nel momento in cui si deciderà di servirlo.

8
BOX DEI TÈ

Giusmìn Tea Lab Milano, Xmas Box, da 33 euro, giusmin.it
Questo speciale pack, pensato per il Natale, consente di soddisfare sia esperti e appassionati di tè, che neofiti e curiosi. Lo si può comporre a piacere con tè aromatizzati o puri, tisane e rooibos, realizzando così un regalo davvero su misura.

9
STAMPO VINTAGE

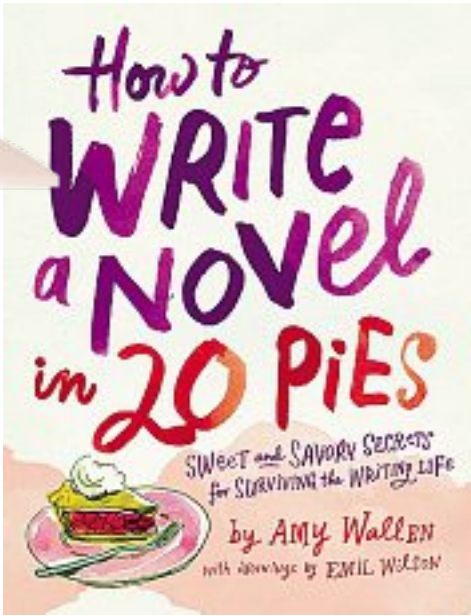
Tescoma, Tall budtform pan rose, 24 x 9,5 cm, 54,90 euro, tescomaonline.com
Una teglia dalle forme raffinate e vintage. Il rivestimento antiaderente consente al ciambellone di cuocere al suo interno in modo uniforme. Viene realizzata in metallo nobile composito, adatto per forni elettrici, ad aria calda e a gas.

10
STILE BRITISH

Grandma Wild's, Butter Shortbread Petticoat Tail Biscuits The Toy Shop Tin, 400 g, 22 euro, grandmawilds.co.uk

SOTTO

10 11 12 13 14 15 16 17 18

L'ALBERO

Questa scatola di latta — con dettagli in rilievo, dal gusto un po' retrò, che ricorda le vetrine dei negozi di giocattoli dei classici film di Natale — racchiude al suo interno dei biscotti *shortbread* al burro, una ricetta tipicamente britannica che accompagna perfettamente il tè.

11
VASSOIO ARTIGIANALE

Les Ottomans, Fauna iron tray ape nero, 33 x 20 cm, 85 euro, les-ottomans.com
Questo vassoio in ferro dipinto a mano — il soggetto raffigurato è un'ape in contrasto su sfondo nero — è lavorato in maniera interamente artigianale. La perfezione del tratto rende i disegni di questa linea di vassoi di Les Ottomans molto realistici. Dai fiori agli animali, dal mare alla giungla, questi oggetti rendono le tavole natalizie uniche e colorate.

12
TOVAGLIETTE DI LINO

Society Limonta, Maya Lamé Americana, 40 x 50 cm, 115 euro, societylimonta.com
Realizzata per i pranzi e le cene di Natale o tavole dai look ricercati, Maya Lamé aiuta a rende la *mise en place* sofisticata, anche quando è pensata per essere informale. Disponibile nel colore fumo, cento per cento lino, può essere abbinata a tovaglioli in tinta unita e alle ceramiche handmade disegnate da Beatrice Rossetti.

13
SCHIACCIANOCI

The Darren Decoration by Bloomingville, Nutcrackers, 10 x 38 x 8 cm, 67,90 euro, bloomingville.com
Questo bellissimo set di due schiaccianoci — in legno di pino e rifiniti in tenui colori rosso e blu — dà l'impressione di essere uscito da una fiaba natalizia e si adatta a ogni stanza durante le feste.

14
MINI GIANDUJOTTI

Guido Gobino, Selezione di 5 Tourinot, 320 g, 31 euro, guidogobino.it
Un'elegante selezione delle cinque ricette dei Tourinot prodotti da Guido Gobino e disposti a mano in un'elegante scatola. Ossia, la declinazione ridotta a 5 grammi del tradizionale giandujotto. Si va dal Classico, con latte alpino piemontese, al Maximo, dalle intense note dei cacao aromatici del Sud America, fino all'ultimo nato, il Bianco, prodotto usando materie prime di Sicilia: la mandorla di Avola, l'arancia di Noto e il sale integrale di Paceco.

15
GIN DI CAPRI

Solaro Capri Gin, da 350 cl a 93 euro, solarogin.com
Trae origine e ispirazione dall'isola di Capri questo gin dall'intenso aroma agrumato, realizzato con erbe autoctone come il mirto di Sorrento, l'estratto delle foglie e delle bucce dei limoni di Amalfi, la zagara del Monte Solaro e il ginepro Rosso del Cilento. A rendere ancora più prezioso questo distillato pluripremiato è la bottiglia di ceramica lavorata a mano da artigiani locali, impilabile e inconfondibile nella sua forma esagonale, ispirata alla torre dell'Orologio della piazzetta di Capri.

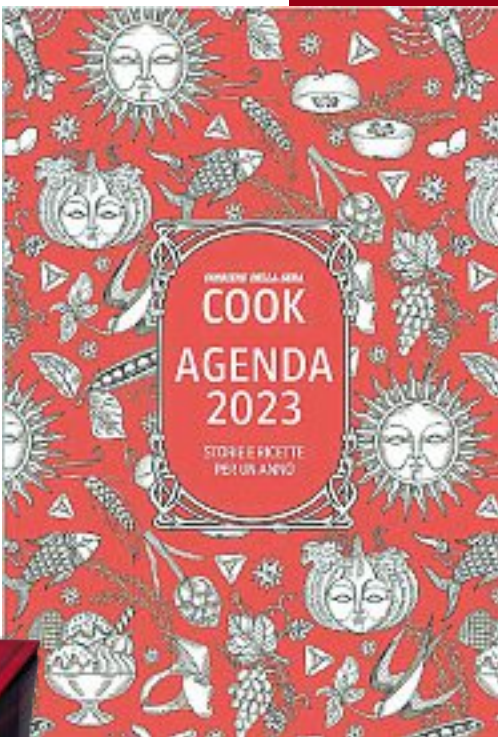
16
AIRFRYER DI LUSSO

Philips, Airfryer XXL, 439,99 euro, philips.it
Il nuovo Airfryer XXL di Philips è un robot che prepara e cucina i cibi. Dotato di tecnologia Smart Sensing, è l'unico Airfryer che regola automaticamente il tempo e la temperatura durante la cottura per garantire risultati perfetti.

17
PANETTONE SICILIANO

Ciccio Sultano, Panettone tradizionale «Sicilia», 1 kg, 42 euro, cicciosultanoshop.it
Arance e limoni canditi, uvetta sultanina, burro di latteria e farina italiana di qualità, sono alcuni degli ingredienti di questo panettone realizzato con lievito madre dallo chef Ciccio Sultano, due stelle Michelin al «Duomo» di Ragusa e il pluripremiato pasticcere Fabrizio Fiorani. Un suggerimento? Gustarlo dopo averlo tenuto un'ora accanto a una fonte di calore per esaltarne sapori e profumi.

18
AGENDA DI COOK

Cook Corriere della Sera, Agenda 2023, *Storie e ricette per un anno, 7,90 euro più il prezzo del quotidiano, in edicola e online su primaedicola.it*
Per il secondo anno consecutivo torna l'agenda di *Cook.* Un oggetto prezioso, pensato per regalare un 2023 all'insegna del gusto, con dodici racconti inediti di grandi personaggi: da Antonella Clerici a Maurizio De Giovanni, Maria Teresa Di Marco, Sofia Fabiani, Dorie Greenspan, Benedetta Jasmine Guetta, Amber Guinness, Gigi e Marisa Passera, Francesco Pruneddu, Valentina Raffaelli, Mariangela Russo e Paola Trifirò Siniramed. Realizzata in collaborazione con il Consorzio Franciacorta, racchiude anche preziosi consigli di libri, film, podcast e serie tv. Oltre alle bellissime illustrazioni di Elisa Seitzinger.

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

19

20

21

22

23

24

25

26

27

19
FORMATO MIGNON

Coop, Panettone con gocce di cioccolato, 90 g, 1,49 euro, e-coop.it
Questo panettone, formato mignon, (il cui motto è: «In foto sembro più grande») è realizzato con uova fresche da galline allevate a terra nell'impasto e golosissime gocce di pregiato cioccolato Coop. È racchiuso in una scatola romanticamente natalizia.

20
DELIZIE PER LE FESTE

Flyng Tiger, Biscotti al burro, 425 g, 5 euro, flyingtiger.com
Questi biscotti al burro, dolci e croccanti, realizzati con una tipica ricetta danese, sono perfetti per accompagnare il tè del pomeriggio. Li contiene una colorata scatola di latta dedicata alle feste. E il loro rapporto qualità-prezzo è davvero eccellente.

21
GRAPPA RISERVA

Distilleria Nardini, Grappa Riserva 22 Anni Single Cask Selezione Bortolo Nardini, 70 cl, 175 euro, nardini.it
Forte di un'esperienza plurisecolare nell'arte distillatoria, l'azienda veneta realizza questa preziosa Grappa Riserva Single Cask Selezione Bortolo Nardini facendola invecchiare per 22 anni in una singola botte di rovere di Slavonia. Dal profilo complesso e delicato, con sentori di vaniglia e leggere note floreali, al palato si rivela morbida.

22
CACAO SOLIDALE

Zàini, Tavolette di cioccolato fondente 70 per cento «Le nuove donne del cacao», 75 g, 1,89 euro, zainispa.com
Queste tavolette sono l'occasione per mostrare i volti di alcune delle coltivatrici di cacao beneficiarie del progetto sostenuto da Zàini in Costa d'Avorio, che ha permesso di realizzare una fabbrica di sapone in mezzo alle piantagioni.
Le confezioni con questi ritratti, realizzati dal pluripremiato fotoreporter Francesco Zizola, racchiudono le nuove tavolette al cioccolato fondente ai gusti arancia, limone e granella di cacao.

23
CANDELA DECORATIVA

Maisons Du Monde, Candela striata profumata turchese, 15 cm d'altezza, 7,99 euro, maisonsdumonde.com
Questa elegante candela decorativa, proposta dall'azienda francese di complementi d'arredo Maisons du monde, con la sua forma striata e sinuosa è adatta ad abbellire ogni stanza della casa, non solo durante le feste.

24
CASSERUOLE DANESI

Dansk, Casseruole Købenstyle, vari formati e colori, da 69 euro, dansk.com
Progettata dal designer danese Jens Quistgaard nel 1956, la linea di pentole e stoviglie Købenstyle, dell'azienda Dansk, è iconica, duratura e pratica. Disponibili in una varietà di colori sia vivaci che neutri, come bianco e nero, questi oggetti si adattano a qualsiasi cucina. Sono realizzati in acciaio al carbonio smaltato, il manico ergonomico è in legno, mentre il coperchio può essere utilizzato come sottopentola.

25
CROCCANTI E SALATI

Fortnum & Mason, Biscuits for Cheese Selection Tin, 400 g, 23 euro, fortnumandmason.com
Racchiusa all'interno di una grande scatola decorata, questa selezione di biscotti propone quattro delle migliori e più celebri creazioni salate di Fortnum & Mason. Croccanti, con sapori nettamente diversi tra una tipologia e l'altra, questi biscotti sono ideali per accompagnare un tagliere di formaggi.

26
BOX STELLATA

La Gastronomia di Viva x Eataly, L'aperitivo by Viviana Varese, 110 euro, vivavivianavarese.it
Questa box contiene tutto ciò che serve per organizzare un aperitivo di classe e originale secondo la chef Viviana Varese, una stella Michelin al ristorante «Viva» a Milano. Si va da una bottiglia di Franciacorta Spumante Brut "Opera" Le Marchesine, alla giardiniera di verdure, passando da una confettura di cipolla e cannella a uno snack salato alla mandorla. E poi Parmigiano Reggiano 30 mesi, salame di Felino Igp, taralli, olive verdi Antica Enotria e altre delizie.

27
ATLANTE DEL FOOD

Food Obscura. Guida alle meraviglie gastronomiche del mondo *di Dylan Thuras e Cecily Wong (Mondadori), 456 pagine, 38 euro, mondadoristore.it*
Nato dalle menti curiose che hanno creato Atlas Obscura, Food Obscura è una sorta di atlante delle meraviglie che racconta prodotti come la birra cilena fatta con la nebbia, l'antica pasta filindeu della Sardegna, oppure i piatti tradizionali degli Inuit dell'Artico. Non mancano curiosità storiche e informazioni sui ristoranti, le tradizioni e i festival gastronomici più bizzarri del mondo. Il principio guida di Atlas Obscura è che la meraviglia può sempre trovarsi dietro l'angolo: non solo in località remote, perché i cibi da cui farsi sorprendere sono ovunque.

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

28

29

30

31

32

33

34

35

36

28
PEPE DELLA CAMBOGIA

Pepper Field, Set con 3 tipi di pepe di Kampot e macinapepe di noce, 169,99 euro, pepekampot.it
Il pepe di Kampot è la cultivar di pepe nero più rara al mondo e si coltiva in Cambogia. Questo set lo propone in un'edizione limitata che contiene un macinino in legno massello di noce americano realizzato artigianalmente, accompagnato da tre varietà di pepe di Kampot essiccato in grani: nero, rosso e bianco.

29
MUG PERSONALIZZATE

Ginori 1735, Corona Monogram Mugs, da 78 euro, ginori1735.com
Spesso le tazze sono l'elemento più personale che compare quando ci si mette a tavola. Ginori 1735 permette di raffigurare l'iniziale che si desidera su una sua linea di mug in pura porcellana dell'iconica collezione Antico Doccia. Tre le varianti di colore per i monogrammi: oro, platino e blu.

30
FORMAGGI RARI

Salumeria Mazzone 1972, Box natalizie di vini e formaggi pregiati, da 30 euro, salumeriamazzone.it
Le box natalizie di questa storica salumeria e gastronomia milanese (con annesso un piccolo bistrot) sono del tutto *tailor made*. La base sono pregiati formaggi, soprattutto francesi e inglesi, selezionati da Maria Cristina Mazzone e la sua famiglia, da accompagnare a vini particolari e altri prodotti ricercati.

31
LIMITED EDITION

«La Pasqualina», Panettone Limited Edition, 1 kg, 100 euro, lapasqualina.it
Questo panettone in edizione limitata è doppiamente buono, perché l'intero ricavato della vendita di questi 80 pezzi unici verrà devoluto al Comitato Maria Letizia Verga, associazione che da più di 40 anni si occupa della ricerca, cura e assistenza di bambini affetti da leucemia. Viene realizzato con una ricetta a base di lamponi canditi, cioccolato fondente e granella di cacao di El Salvador.

32
ETICHETTE CON GNOMI

Zara Home, Etichette con gnomi natalizi, set da 6, 5,99 euro, zarahome.com
Queste fantasiose etichette natalizie in carta cotone possono essere utilizzate per racchiudere frasi o pensieri per accompagnare regali, o per decorare l'albero di Natale.

33
SGABELLO ICONICO

Carl Hansen & Søn, Sgabello da bar CH56, 76 x 39 cm, 845 euro, carlhansen.com
Nel 1985 il designer Hans J. Wegner ha progettato questo sgabello da bar diventato in breve un'icona mondiale. Oggi l'azienda danese Carl Hansen & Søn ne realizza varie versioni. Quella classica ha gambe in legno massello unite da un anello in acciaio inossidabile e la seduta rivestita in pelle.

34
RISO PREGIATO

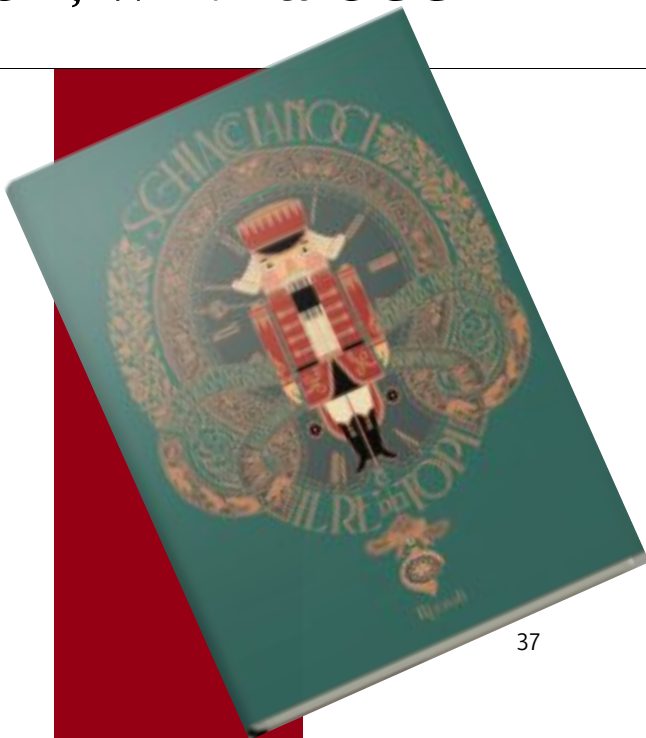
Riserva San Massimo, Latte limited edition in tre versioni, 48 euro, riservasanmassimo.net
Uno scrigno di latta, in limited edition, racchiude le più pregiate varietà di riso coltivate e prodotte nel Parco della Valle del Ticino dall'azienda lombarda Riserva San Massimo. Disponibili in tre versioni, con il pregiatissimo riso Carnaroli Autentico (anche integrale) o il Vialone Nano, le confezioni vengono accompagnate da uno speciale ricettario con cinque risotti d'autore realizzati da chef come Carlo Cracco e Andrea Aprea. Una delle box racchiude il cucchiaio Alessi disegnato da Wiel Arets.

35
BIOGRAFIA E RICETTE

Crying in H Mart *di Michelle Zauner, (Oscar Mondadori), 276 pagine, 18 euro, oscarmondadori.it*
In questo libro, rimasto per oltre un anno nella classifica dei bestseller del *New York Times*, la cantante Michelle Zauner, voce del gruppo indie Japanese Breakfast, racconta la propria vita a partire da quando era una delle poche bambine di origine coreana nella sua scuola in Oregon. Spiegando come la notizia che sua madre avesse un cancro in fase terminale l'abbia spinta a cercare la propria identità culturale. E a riscattare il patrimonio di sapori, profumi e tradizioni che lei le ha donato.

36
SPAGHETTONI AVVOLTI

Pastificio Garofalo, Spaghettoni avvolti, 35,60 euro, shop.pastagarofalo.it
In questa speciale confezione, lo storico Pastificio Garofalo di Gragnano, in provincia di Napoli, propone dieci confezioni da un chilo dei propri spaghetti e due pacchi del suo Spaghettone XXL elegantemente avvolti a mano in degli involucri con disegni e colori dolcemente natalizi.

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

37
FAVOLA PER BAMBINI

Schiaccianoci e il Re dei topi *di Ernst T. A. Hoffmann (Rizzoli), illustrato da Iacopo Bruno, 126 pagine, 22 euro, rizzolilibri.it*
La notte di Natale può succedere di tutto. Persino che un omino di legno prenda vita e si batta contro un esercito di topi e il loro malvagio re a sette teste. Questa è l'avventura indimenticabile della piccola Marie Stahlbaum e del suo Schiaccianoci narrata da Hoffmann e che Iacopo Bruno ha illustrato in questa nuova edizione dedicata ai lettori più giovani (da 6 anni in su).

38
CUSCINO FIRMATO

Laura Urbinati, Large Pillow Season FW 22, 60 x 60 cm, 108 euro, lauraurbinati.com
Laura Urbinati è una delle più celebri stiliste italiane. Originaria di Ostia, nel 1986 si trasferisce a Los Angeles dove disegna la sua prima collezione di costumi da bagno e, cinque anni dopo, apre uno showroom in Sunset Boulevard, diventato un punto di riferimento per star come Uma Thurman, Demi Moore e Nicole Kidman. In Italia ha boutique monomarca a Milano e Roma. Questi cuscini, realizzati in Italia, sono un perfetto esempio del suo stile, che rappresenta un mix culturale tra la vecchia Europa e l'intellettuale California.

39
BARBECUE MODERNO

Big Green Egg, MiniMax, 33 x 50 cm, peso 35 kg, 1.299 euro, biggreenegg.eu
Affumica, arrostisce, cuoce a vapore, al forno e alla griglia. Big Green Egg è il barbecue kamado originale, realizzato con le migliori ceramiche sin dal 1974. La versione MiniMax unisce dimensioni contenute e prestazioni eccellenti. È il modello più compatto, perfetto per essere collocato sopra a un tavolo. Anche per questo è molto usato nelle cucine dei ristoranti.

40
DOLCE E BENEFICO

Viaggiator Goloso, Panettone con incarto illustrato da Enrica Mannari, 750 g, 16,99 euro, pangeaonlus.org - ilviaggiatorgoloso.it
Un panettone con amarene (senza agrumi canditi e uvetta) a lievitazione naturale. La confezione è decorata dall'illustratrice Enrica Mannari e il ricavato della vendita aiuta a sostenere le attività della onlus Pangea.

41
TECNO-GLACETTE

Frigo 2000, Kaelo Glacette Refrigerata, 2.074 euro, frigo2000service.it
Questa glacette moderna risolve l'annoso problema di mantenere il vino a temperatura durante i pasti o in qualsiasi altro momento si decida di degustarlo. Grazie al sistema di raffreddamento brevettato Kryolux, intorno alla bottiglia si genera velocemente una camicia di aria fredda capace di mantenerla a temperatura e asciutta, dato che non richiede ghiaccio o acqua per funzionare.

42
BISCOTTO CON DEDICA

Ladidà Biscuits, 170 g (12 biscotti), 15 euro, ladidabiscuits.it
Affidare a un biscotto un messaggio, una dedica o una dichiarazione. Ora è possibile grazie ai Ladidà Biscuits, ideati da Cristina Rubinato. Preparati con materie prime iper-selezionate, vengono timbrati e confezionati a mano. Sono disponibili nei gusti: classico, cacao, lavanda e la limited edition natalizia a base di cannella, noce moscata e cardamomo.

43
PROFUMO D'INVERNO

Perfumer H, Candela Smoke, 68 euro, perfumerh.com
Eleganti, dai profumi originali e intensi, le candele Perfumer H sono ideali per donare alle diverse stanze della casa un'aroma diverso e particolare. La versione Smoke spande nell'aria un odore affumicato, misto a quello del patchouli e del cedro, ma anche della quercia.

44
CREME D'ARTISTA

Lavoratti, Crema di Nocciola Tonda di Giffoni, 200 g, 18 euro, lavoratti.it
Lavoratti è una storica fabbrica ligure, con sede a Varazze, rilevata e salvata dalla chiusura dal giornalista e conduttore televisivo Fabio Fazio, insieme all'amico imprenditore Davide Petrini, che vede la consulenza per l'ideazione dei prodotti del celebre pasticcere siciliano Corrado Assenza. Sono due le creme attualmente in commercio: quella alla Nocciola Tonda di Giffoni e la "Gran crema al Pistacchio".

45
AFFILATORE SMART

Horl, Affilatore Horl 2, 139 euro, horl.com
Potrebbe essere definito l'affilatore per coltelli perfetto. Grazie alle tecnologie brevettate, alla mola diamantata e al lato di sbavatura in ceramica, garantisce in poco tempo un ottimo risultato paragonabile all'affilatura «di fabbrica». I diamanti industriali impiegati sono adatti ai coltelli in acciaio di qualsiasi grado di durezza.

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

47 48 46 49 51 50 52 54 53

46
LATTA DA FIABA

Farmhouse Biscuits, Biscotti burro salato e caramello, 450 g, 20 euro, farmhouse-biscuits.myshopify.com
Una splendida scatola di latta decorata con i classici schiaccianoci delle fiabe natalizie, racchiude i biscotti più celebri di questa storica azienda inglese: a base di caramello e burro salato.

47
ALBERELLI GELATO

«Gusto 17», Stecchi Xmas Tree, gusti vari, da 4,50 euro, gusto17.com
Le icone del Natale diventano gelato e aiutano a realizzare i desideri dei bambini di Make-A-Wish Italia. «Gusto 17» donerà un contributo alla fondazione con l'acquisto di ogni prodotto della christmas edition. Come i deliziosi stecchi gelato — realizzati del tutto a mano — a forma di alberi di Natale. I gusti sono assortiti: dal pistacchio salato di Sicilia al cioccolato fondente 72 per cento vegan e possono essere racchiusi in speciali confezioni in latta su cui sono stati illustrati i desideri dei bambini di Make-A-Wish Italia disegnati dall'artista Adry De Martino.

48
ENO-GEMELLI

Villa Milano, Gemelli con bottiglie di vino in onice e oro giallo 18 kt, 2800 euro, villa.it
La maison Villa Milano è nata nel 1876 grazie alla mente geniale dell'orafo, scultore e alchimista Benvenuto Villa. Oggi la quinta generazione della famiglia alla guida della gioielleria e del suo laboratorio, le sorelle Alice e Francesca Villa, realizza creazioni moderne ed eleganti, come questi gemelli a forma di bottiglie di vino d'onice con etichette d'oro del tutto personalizzabili.

49
DAL PANIFICIO

«Panificio Longoni», Panettone Classico, 1 kg, 40 euro, davidelongoni.com
Il panificatore milanese Davide Longoni quest'anno ha scelto di racchiudere il suo panettone classico — prodotto con lievito madre, burro da latteria francese e i canditi Jam Session — in una confezione realizzata in esclusiva dall'artista Gianluca Cannizzo. «Cave canem» è il messaggio dell'illustrazione, un gioco di parole dal latino per ricordare di prestare attenzione al vero significato del Natale: la condivisione. Questo panettone fa parte di un progetto di filiera di produzione collettiva. E le arance per i canditi sono coltivate in maniera ecologica da SOS Rosarno, una realtà calabrese che si batte contro il caporalato.

50
TOVAGLIETTE NUVOLA

La Double J, Cloud Placemat, set da 2 in cotone, colori vari, da 55 euro, ladoublej.com
Romantiche, di design, queste tovagliette a forma di nuvola di La Double J sono realizzate in Italia in cotone mélange e rifinite con un vivace profilo a contrasto. Rappresentano la base sobria ideale per dare vita a tavole più o meno sfarzose per le feste.

51
ALLE MELE

«Pomiroeu», Panettone alla mela renetta dello chef Giancarlo Morelli, 45 euro al kg, pomiroeu.com
È un dolce artigianale a lievitazione naturale, prodotto dalla fantasia creativa di Giancarlo Morelli, chef del «Pomiroeu» di Seregno. L'ingrediente principe è la mela renetta, simbolo del ristorante brianzolo sin dal '93. A donare un gusto inconfondibile, poi, sono piccoli semi di cioccolato fondente che si alternano alla radice dello zenzero candito e ai profumi avvolgenti di cannella, arancia, miele, vaniglia, lime e bergamotto.

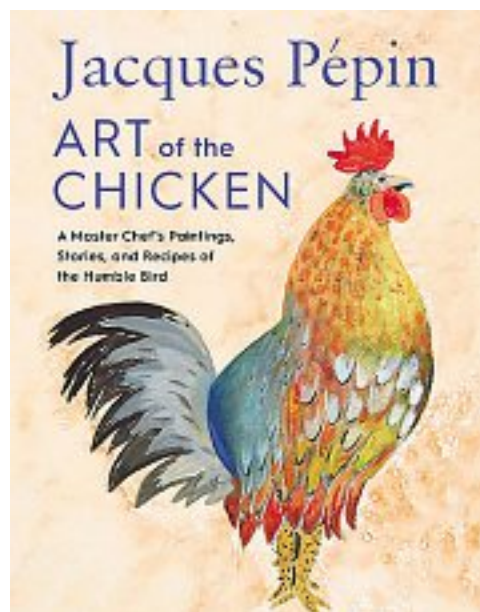
52
AL CARAMELLO

Whittard Chelsea 1886, Salted caramel all butter biscuits, 150 g, 11,50 euro, whittard.com
Questi biscotti burrosi, realizzati ispirandosi alle antiche ricette della storica azienda britannica, hanno un ripieno di generosi pezzetti di caramello. L'ideale durante le feste per accompagnare una calda tazza di tè pomeridiana.

53
FORNO PER PIZZA

G3Ferrari, Delizia Forno Pizza, 119,90 euro, g3ferrari.net
Questo fornetto elettrico è studiato per la cottura della pizza. Raggiunge la temperatura di 400 gradi in soli 5 minuti, pesa meno di 6 chili ed è compatto. La sua potenza la deve alla doppia resistenza in acciaio corazzato nella parte superiore e sotto la pietra refrattaria. Inoltre, consuma poca energia.

54
STORIE DA CHEF

Art of the chicken. A master chef's paintings, stories, and recipes of the humble bird *di Jacques Pépin (HarperCollins B and Blackstone Publishing), 256 pagine (in inglese), 28,50 euro, harpercollins.com*
In questo libro il leggendario chef francese Jacques Pepin celebra il suo amore per i polli, offrendo fra le pagine dozzine dei suoi famosi dipinti e tantissime storie toccanti e spesso divertenti, insieme a ricette celebri e inedite.

DAL 1926
VALDO
COLLEZIONE
ATELIER
VALDO
Cuvée di
BOJ
Vintage
VALDO
UN RITORNO
AL PASSATO
PER REINVENTARE
IL PRESENTE.
www.valdo.com

PODCAST & CO

UN 2022 BIANCO PUNGENTE

di **Benedetta Moro**

Sul primo gradino del podio il Main Divide 2019, un riesling neozelandese, «delizioso, versatile ma pungente, che costa solo 10,99 sterline». La classifica dei migliori vini del 2022 è stata stilata da Susie Barrie e Peter Richards, master of wine e volti del programma BBC «Saturday Kitchen», nel sesto episodio del loro podcast «Wine Blast». C'è anche un italiano: Salice Salentino Riserva Vallone 2018,

Coreana, studi a New York: la managing director di Vinitaly International ha iniziato tenendo corsi per medici. Con l'Academy ha formato oltre mille ambasciatori del vino italiano nel mondo. «Ora mancano i giovani»

Wine democracy (Jumbo Shrimp Guide) è l'ultimo libro pubblicato da Stevie Kim: conversazioni con esperti per capire come rendere più accessibile il mondo del vino. *Crediti:* location «Motelombroso», il ristorante di Alessandra Straccamore e Matteo Mazza a Milano

STEVIE KIM

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Valentina Sommariva, styling di Giulia Taglialatela

Il suo nome in coreano significa «pietra brillante». E non è Stevie Kim: «È molto più complicato, lasciamo perdere. Le mie origini sono complicate, basti pensare che ho due compleanni. Mio padre è andato all'anagrafe in ritardo e ha fatto confusione con le date: io sono nata il 24 febbraio 1965, ma la registrazione ufficiale dice 12 gennaio 1964. Questa è la mia famiglia...». Per chi lavora nel mondo del vino, Stevie Kim — cresciuta a New York dove ha preso una laurea in Economia, da trent'anni residente a Verona — è l'ambasciatrice dei vignaioli italiani nel mondo. Li racconta con il suo Italian Wine Podcast, nato nel 2017. Li promuove con la Vinitaly International Academy, la scuola di formazione da lei fondata nel 2014 per preparare sul vino italiano un pubblico internazionale di operatori del settore. Direttore scientifico il professor Attilio Scienza, docenti la Master of wine Sara Heller e l'esperto Henry Davar. Dei 1150 «studenti» arrivati da tutto il mondo solo 300 hanno passato l'esame finale in questi nove anni. Sempre Kim si è inventata Opera Wine, la classifica dei 100 migliori vini italiani secondo *Wine Spectator*, presentata ogni anno a Verona e diventata un appuntamento di riferimento per il mondo dei buyer e della critica internazionale. Suo anche il forum Wine2Wine, che riunisce gli operatori per discutere nuove idee di business. Ultima in ordine di tempo, la casa editrice in lingua inglese Mamma Jumbo Shrimp, fondata per spiegare con un linguaggio semplice i grandi temi del vino. E pensare che lei, di vino, non ha saputo «un tubo» (*cit.*) fino al 2008. «Lavoravo con mio marito, il medico Riccardo Dalle Grave, fondatore dell'Associazione italiana disturbi dell'alimentazione e del peso. Per anni ho pubblicato con la mia casa editrice Positive press i suoi libri, e ho tenuto corsi a medici e primari di tutta Italia su come trattare i disturbi alimentari attraverso la terapia cognitivo-comportamentale. A un certo punto, per salvare il matrimonio (stavamo troppo tempo insieme), mi sono rivolta a VeronaFiere candidandomi per quello che sapevo fare meglio: organizzare e divulgare, con uno sguardo verso l'estero». È nato così il progetto Vinitaly International, di cui oggi è managing director. Tirando le somme, Stevie Kim si riconosce un talento: «Intercetto le tendenze un nanosecondo prima che esplodano. Nel 2016 ho capito che oggi la moneta più importante è il tempo. Ho lanciato il podcast sul vino perché ti consente di fare altro mentre lo ascolti». Oggi tutti i produttori la apprezzano, ma non è stato sempre così: «All'inizio ero un'*outsider*, mi guardavano male. Ora hanno capito che uno sguardo non tecnico rende loro un servizio: li fa arrivare a tutti». Due figlie, di cui una adottiva e una biologica di 22 anni, Kim oggi ha un'ossessione: la *legacy*, l'eredità del suo lavoro. «Se ho aiutato anche solo un vignaiolo a farsi strada, mi sento felice», dice. Ma di fondo è preoccupata: «I ragazzi adesso amano più i cocktail e la birra: dobbiamo reclutare nuovi giovani ambasciatori del vino, farli appassionare a questo mondo. Sarà la missione dell'Academy 2023».

ENO-TIPS

di **A.D.M.**

IL LIBRO/1

LA GUIDA PER ENOTURISTI

Oltre 830 cantine selezionate, tra cui 251 «Impronte», cioè eccellenze in campo enoturistico per bellezza del sito, accoglienza e qualità del vino. E poi i «Percorsi autoctoni», sulle tracce dei vitigni meno conosciuti. La guida di Go Wine «Cantine d'Italia 2023» è pensata per i viaggiatori curiosi.

IDEA REGALO/1

COFANETTO ALLA FRANCESE

Bottiglie di piccoli produttori che ogni mese arrivano a casa con un cofanetto a sorpresa. Basta abbonarsi. E per Natale ecco le box gourmet, abbinate a prodotti gastronomici tipici, dalle terrines alle rillettes. Si chiama «Wine Man» questo ecommerce specializzato nei vini della Francia che non ti aspetti.

IDEA REGALO/2

ISPIRAZIONE PIETRE PREZIOSE

Per Natale Coravin lancia un'edizione limitata dedicata alle pietre preziose: si chiama Gemstones, tre colori (smeraldo, antracite e ametista) con dettagli dorati. La particolare tecnologia di conservazione consente di aprire una bottiglia per versare un calice senza che il vino ne risenta.

LA BOTTIGLIA

IL PASSITO? A BASE DI CORTESE

La tenuta La Raia, nel Gavi, lancia la sua prima linea di passito a base di uve Cortese: coltivazione e vinificazione secondo i principi della biodinamica, appassimento su graticci seguendo il metodo veneto. Il risultato è un Piemonte Doc Bianco Passito (prima annata 2021) con un'ottima struttura, da provare e da regalare per le Feste.

IL LIBRO/2

VITIGNI PROIBITI (E RIBELLI)

Clinton, Fragolino, Bacò e molti altri. *Vini proibiti* (Kellerman editore) ricostruisce la storia di quei vitigni che, soprattutto nei periodi di guerra, diventavano quasi degli alimenti per la sussistenza dato il loro basso grado alcolico. E oggi quelle stesse uve stanno vivendo un nuovo periodo di attenzione da parte degli appassionati.

LA FARINA DEI GRANDI CHEF,
A CASA TUA.

@MOLINO_PASINI MOLINOPASINI.COM

MOLINO PASINI

SCUOLA DI VINO & COCKTAIL

IL TREND

LOW E NO ALCOL, I DRINK DEL 2023

di **Gabriele Principato**

Il prossimo sarà l'anno dell'ascesa dei drink low e no alcool. È una delle previsioni sul 2023 di Mattia Pastori, uno dei punti di riferimento della mixology italiana. Classe '84, pavese, fondatore di Nonsolococktails, sostiene anche, analizzando i trend mondiali, che il rito dell'aperitivo ritroverà centralità. E nella presentazione dei miscelati sarà sempre più richiesta una cura simile a quella dei piatti nel fine dining.

Bianco fuori ma rosso per indole, è apprezzato oggi anche per la sua longevità: invecchiando acquisisce carattere, restando fresco

di **Luciano Ferraro**

GEWÜRZTRAMINER, SFIDA AL TEMPO

Quanto può durare la sfida al tempo di un Gewürztraminer? Vitigno altoatesino con gli acini color rosa, il Gewürztraminer è conteso tra diversi Paesi. Il buon senso indica che nel nome ci sia l'origine, il paese di Tramin (Termeno in italiano), con l'aggiunta della parola tedesca («gewürz») che significa aromatico. Il dibattito sull'origine è sempre aperto, alimentato da rivendicazioni di francesi e tedeschi. Ci ha pensato il professor Attilio Scienza, la Cassazione in materia di storia e preistoria dei vitigni, a sentenziare: il Traminer viene dall'Europa centrale e a Termeno ha trovato culla e casa ideale. Clima, vento e terreno lo hanno trasformato in una macchina che spara profumi come fuochi artificiali, sostenuti da un fisico robusto. «Potrebbe essere definito il vino rosso tra i vini bianchi. Ci sono elementi della struttura e una certa tannicità di alcuni grandi Gewürztraminer che ricordano il Pinot Nero», ha spiegato Stephan Reinhardt, critico tedesco di *Wine Advocate*. I diversi punti di vista sulle origini diventano un coro senza eccezioni quando si discute sulla longevità del Gewürztraminer. I dubbi residui sono stati spazzati via nel 2018, quando l'enologo della cantina Tramin, Willi Stürz, ha portato alla luce l'Epokale annata 2009. Un Gewürztraminer che per sei anni ha riposato al buio della miniera Monteneve a 2.000 metri d'altitudine in Val Ridanna (umidità al 90% e temperatura a 11°C). L'Epokale è stato il primo vino non toscano o piemontese premiato con il punteggio massimo (100/100) da *Wine Advocate*. Più passa il tempo, più questo vino, tra sentori di frutta gialla matura e spezie, guadagna eleganza e carattere, restando succoso e fresco. Martin Foradori di Hofstätter (una delle più grandi cantine a conduzione famigliare dell'Alto Adige) a novembre ha portato a Milano, per un test, due bottiglie: Kolbenhof 2003 («annata considerata particolarmente sfortunata») e Pirchschrait 2009, un Gewürztraminer che matura dieci anni sui lieviti. Il risultato: la prima ha perso il fruttato ma ha acquistato calore e gusto sapido, ed è godibile; la seconda è miele e frutta secca, un sorso di fascinosa intensità.

Bevanda creata da Federica Geirola, semplice ma capace di stupire (con ingredienti noti) tra rum, honey mix e un tocco finale di lime

di **Marco Cremonesi**

MILLE LIRE (DI MERAVIGLIA)

Con mille lire, quando eravamo ragazzini, ci sentivamo ricchi. Con quel biglietto con il faccione di Giuseppe Verdi (poi Marco Polo e Montessori, ma erano già altri tempi), ci potevi comprare parecchie cosette: mille lire erano semplici, ma aprivano possibilità incalcolabili. Federica Geirola ha chiamato questo suo drink *Mille lire* forse solo perché suona bene. Ma in effetti è il suo. Un cocktail molto semplice in cui però lei ha saputo interpretare l'arte della sorpresa che è tipica dei drink migliori: il superare quello che ci si attende da ingredienti noti per inventare un sapore nuovo. Lei sta lassù, sulla terrazza dell'hotel Singer Palace che guarda i tetti del cuore di Roma, a guidare il bar e fare i suoi esperimenti. A suo modo, è un'evangelista: già vincitrice del Lady Amarena, che premia le migliori bartender donna non solo italiane, ha preso come missione il far capire al pubblico femminile — spesso restio per motivi tuttora non chiari — la gioia degli spiriti. Da soli e soprattutto nei suoi drink, spesso a basso contenuto alcolico e sempre intriganti. Il *Mille lire*, da fare, è semplicissimo. In un bicchiere, si mescola un cucchiaino di miele con poca acqua (tiepida) e alcune foglioline di timo fresco. Si gira fino a quando il miele non è sciolto e poi si filtra accuratamente: colino fine o, meglio, filtro di carta da caffè, che richiede un po' più di tempo. L'honey mix, così si chiama, è una grande risorsa: il miele è efficacissimo nel catturare i sapori e dunque si può sperimentare con tutti quelli preferiti. Fatto il mix, si costruisce la bibita in un tumbler medio. Nel bicchiere con il ghiaccio si mettono 5 cl di Appleton Estate 12, classicissimo rum giamaicano, di corpo perché non faccia strizzare gli occhi e dolce senza esagerare. Si aggiungono 3 cl di honey mix al timo, 2 cl di succo di lime fresco e 4 gocce di Angostura. Si mescola per bene e si può decorare. La creatrice lo fa con arancia essiccata e rametto di timo. Pronto. Ma bisogna dire qualcosa sui lime, che ormai costano come un'auto e sempre più spesso ricordano sassi al profumo di lime. Due consigli. Primo, il lime è come il limone, più è verde e più è acerbo. Quelli pallidini, che molti non scelgono, di massima sono più maturi. I lime vanno tastati. Quelli troppo duri sono meno succosi: spremere tre lime per un Margarita non è una cosa buona.

HONEY MIX
È LA SEMPLICE MISTURA DI MIELE SCIOLTO IN POCA ACQUA E AROMATIZZATO, QUI, CON IL TIMO

APPLETON
DOLCE E CORPOSO, FACILE DA BERE, APPLETON È UN RUM GIAMAICANO DI ANTICA STORIA

LIME
MEGLIO I PIÙ CHIARI, QUELLI PIÙ ROTONDI E, SENZA DUBBIO ALCUNO, I MENO CORIACEI

ILLUSTRAZIONI DI FELICITA SALA

Emilia

Emilia
Zaini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
GLUTEN FREE

«IL GIARDINO DELLE PEONIE» E LA POESIA NASCOSTA

Sulle colline del Chianti Classico a due passi da casa mia, fra Siena e Firenze, si trova Castel Ruggero, antico castello che dal 1921 appartiene alla famiglia d'Afflitto. I proprietari raccontano che, oltre alle colture professionali della vigna e degli ulivi, al castello lavorano per mantenere viva la tradizione dell'orto e del giardino per la produzione di ortaggi freschi e conserve. Non sono ancora andata a visitarlo di persona, forse per continuare a viverlo come un sogno attraverso i social (o forse in cuor mio sto attendendo di scoprirlo nel periodo delle peonie) ma, affacciandomi virtualmente ne @ilgiardinodellepeonie, mi sono convinta che tra fiori e ortaggi la famiglia coltivi anche poesia. In questo profilo Instagram si respira il fascino discreto di Pascal (moglie di Nicolò d'Afflitto) e il suo quieto mondo di fiori ed eleganza. Nonostante sia contro tendenza, amo il fatto che non si vedano mai i proprietari: mi piace immaginarli, come si fa con i protagonisti dei libri, intuire la presenza della famiglia intenta a dedicarsi al progetto sotto le pergole da cui si ramificano sentieri e aiuole, all'ombra del nespolo al riparo dalla calura di agosto o magari ad accudire la primissima pianta che prese posto in giardino: la peonia della zia di Pascal. Ad affascinarmi non è tanto la maestosità del giardino che vanta un centinaio di varietà di peonie e 500 di pomodori, ma la delicatezza e la riservatezza dei proprietari: le parole sono dosate e ricordano le frasi scritte a mano dietro vecchie foto. Più che un profilo Instagram, con @ilgiardinodellepeonie ho la sensazione di aver trovato un vecchio taccuino, un erbario di famiglia dove sotto ad ogni pianta e fiore ci sono appunti in bella calligrafia.

*Cuoca e stylist, gestisce il b&b Valdirose

Il focus della stanza? La parete tonda dove l'antico rivestimento è stato rimosso solo in parte. Rivelando una texture decorativa nei toni dell'azzurro che si abbina bene ai mobili dal gusto vintage

Il tavolo tondo è un pezzo degli anni '50 con una struttura centrale in legno su cui poggia un piano in marmo variegato. Le sedie sono le Superleggere di Gio Ponti con le sedute rivestite in velluto liscio color giallo senape. Per evitare un effetto troppo retrò sono state aggiunte delle lampade artigianali in ferro

LA VECCHIA CARTA DA PARATI EFFETTO SORPRESA

di **Clara Bona***
foto di Cristina Galliena Bohman

Le cucine di oggi sono quasi tutte belle. Ma spesso si assomigliano una all'altra. In questa casa abbiamo cercato di puntare quindi sulla personalizzazione. Il punto di partenza è stato valorizzare la forma della stanza, che era decisamente inusuale per la presenza di una parete tonda. Questo spazio è stato dedicato alla zona pranzo e arredato con mobili vintage, scovati in mercatini e negozi di modernariato. Il tavolo tondo è un pezzo degli anni Cinquanta, con una struttura centrale in legno e un piano in marmo variegato. Le sedie sono le Superleggere di Gio Ponti, le cui sedute sono rivestite in velluto color giallo senape. Questi pezzi abbinati insieme creano un angolo bilanciato, che rischiava però di essere un filo troppo retrò. Così sono state aggiunte delle lampade artigianali in ferro di sapore industrial, che scendono dal soffitto con cavi in tessuto a diverse altezze. Ma la cosa più particolare è il trattamento della parete curva: quando l'imbianchino ha iniziato a scrostarla per procedere poi alla rasatura, sotto si è scoperta una vecchia carta da parati che, una volta rimossa, ha creato una texture nei toni dell'azzurro, molto decorativa, che stava bene con il piano del tavolo. L'idea è stata quindi di non ridipingere la parete, ma valorizzare questo effetto e renderlo protagonista dell'ambiente. Purtroppo non era presente in tutti i punti, ma il decoratore ha ripreso le parti mancanti e la parete è diventata una quinta scenografica: per farla risaltare ulteriormente tutti gli altri muri sono stati dipinti di bianco. A questo punto per i mobili si è scelto qualcosa di semplice: ante lisce, laccate in un color azzurro polvere con maniglie in acciaio a bacchetta e una lunga mensola che corre sopra al bancone di lavoro. Un'altra parete, dietro al tavolo, è stata invece attrezzata con mobili alti, che contengono il frigorifero pannellato, il forno e un armadio dispensa. Il pavimento è originale della casa: vecchie cementine color mattone che creano un bel contrasto con l'azzurro. Ed è così che tanti pezzi diversi tra loro, mixati con equilibrio, riescono a creare un ambiente unico.

I mobili sono semplici: ante lisce, laccate in un color azzurro polvere, scelto e campionato tra i toni della parete, con maniglie in acciaio a bacchetta. Sopra al lavabo c'è un pensile, ma per il resto si è scelta la leggerezza di una lunga mensola che corre sopra al bancone di lavoro, illuminato da due lampade nere di design

*Architetto e giornalista, ha fondato Studio '98 a Milano

LE NUOVE APERTURE

LONDRA

Installazioni, pop up con decorazioni fiabesche e in pan di zenzero. Poi piatti della cucina francese con un tocco inglese che raccontano il vero lusso chic. Fino al 3 gennaio va in scena il «Favoloso Mondo» della Maison parigina grazie a una collaborazione siglata con i grandi magazzini britannici

A sinistra, l'interno di «Dior Café». In alto, una collezione di biscotti al pan di zenzero In basso, l'entrata di Harrods con l'installazione Dior

«DIOR CAFÉ» TRA LE LUCI DI HARRODS

di **Angela Frenda**
foto di Adrien Dirand

Se il lusso vero ha un gusto, è quello che troverete da Harrods questo Natale. Qui infatti va in scena il Mondo Favoloso di Dior, un viaggio che dà il benvenuto, lasciandoli di stucco, a tutti i visitatori dei grandi magazzini londinesi. Un progetto davvero maestoso, bisogna ammetterlo. La sensazione infatti è quella di addentrarsi in un paesaggio incantato, impreziosito da giochi di luce, decorazioni di pan di zenzero, sorprese e allestimenti animati, capi d'abbigliamento di lusso e prelibatezze gourmet. Il negozio più rappresentativo di Londra e la Maison parigina si uniscono per creare la vera atmosfera natalizia. E ci riescono. Chiunque entra avrà la sensazione di essere proprio in una favola. Dal 10 novembre 2022 al 3 gennaio 2023, la facciata in stile edoardiano dell'edificio di Brompton Road è arricchita infatti da un'installazione monumentale, che reinterpreta le creazioni di Maria Grazia Chiuri e l'artista romano Pietro Ruffo nate per la collezione Dior Cruise 2023. L'interno del leggendario negozio britannico è completato da due fiabeschi pop-up. Il primo ti immerge nell'atmosfera natalizia dell'atelier di Monsieur Dior, il secondo è un invito alla scelta del regalo perfetto, dal prêt-à-porter alle scarpe. E poi c'è «Dior Café», uno spazio altrettanto temporaneo concepito ad hoc per l'occasione: una sala da tè decorata a tema pan di zenzero (d'altronde, cosa c'è di più evocativo del magico mondo fiabesco?) con sedie Medallion rivestite con l'iconico tessuto in toile de Jouy e tavoli in legno decapato. L'atmosfera accoglie gli ospiti per una colazione, un pranzo, una merenda o una pausa caffè. Il fascino dello spirito inglese si unisce al lusso francese e alla raffinatezza dell'*art de vivre*; due mondi lontani accomunati dalla ricerca dell'eccellenza e dal desiderio di mantenere vivo il sogno Dior. Aperto dalle 9:00 alle 21:00 dal lunedì al sabato e la domenica fino alle 18:00, nel menu si spazia dalla frittata di salmone affumicato e caviale a una selezione di pasticcini *très chic*. Le offerte per il pranzo non sono meno grandiose, come il granchio della Cornovaglia servito con mela verde croccante o la vellutata di castagne arrostite con finferli invernali. O, ancora, le aragoste dell'Atlantico alla Thermidor con vinaigrette allo yuzu. Un menu insomma che intende davvero incantare. Ma le sorprese non finiscono qui. Harrods ospita anche una mostra che ripropone i luoghi del cuore del designer francese: un vero e proprio «viaggio nel tempo» in cui incamminarsi e perdersi. Bisogna dire però che non è la prima collaborazione che la casa di moda francese inaugura con Harrods. Lo stesso Christian Dior, nel 1953, si innamorò del grande magazzino e da allora i due non hanno mai smesso di lanciare partnership. Questo è dunque un altro capitolo della storia.

LUBIANA

IL PRIMO PANIFICIO DI ANA ROŠ

Il primo morso di un suo panificato è la rivelazione delle tradizioni culinarie di più Paesi. Il secondo è un affondare i denti nei sapori locali. Quelli di Lubiana (e quindi sloveni), dove in autunno Ana Roš, chef del ristorante «Hiša Franko» a Kobarid, due stelle Michelin più quella verde per la sostenibilità e al 34° posto nella classifica dei 50 Best, ha aperto «Pekarna Ana», un piccolo ma centrale panificio che da marzo sarà affiancato da un bistrot con sandwich take-away. Il pane qui è con aglio confit o una baguette. Il cruffin ha il gusto di strudel. Ci sono il pain au chocolat o quello au salsiccia con kimchi. La proposta prevede poi dallo yogurt allo spumante, tutto d'asporto. «Questo è il mio primo "bebè" fuori dal ristorante e il primo esempio in regione di panificio di grande qualità con un focus sul locale», racconta Roš. Nel laboratorio c'è Nataša Duric, 35 anni, ingegnere, ex capo panettiere (autodidatta) nel ristorante di Kobarid (dove oggi a causa della crisi del grano si serve una patata speciale al posto del pane). «Desiderava sperimentare altro — racconta la chef — e così ho pensato a questo progetto: lo abbiamo sviluppato assieme». Ne fa parte pure Anže Kranjec, pasticcere 28enne formatosi a Parigi.

Benedetta Moro

«Pekarna Ana», Slovenska cesta 30 Lubiana (Slovenia)

Dopo la ristrutturazione, torna la storica insegna meneghina con menu tra Italia e Stati Uniti

MILANO

«SANT AMBROEUS», LA SECONDA VITA (AMERICANA)

di **Chiara Amati**

Ha respirato le «good vibes» di New York per rinascere a Milano, dopo essere stato chiuso qualche mese causa ristrutturazione. Passato recente del «Sant Ambroeus», storica insegna milanese nata, nel 1936, dall'intuito di Teresa Cattaneo che l'ha voluta là, sotto ai portici di Corso Matteotti, a una manciata di metri da piazza Duomo. E là, nel cuore del capoluogo lombardo, si trova ancora oggi. «Il "Sant Ambroeus" resta tutto ciò che era, con qualcosa in più: una ristorazione fine dining, da colazione a cena, in un locale più caldo e chic. Una sorta di brasserie italiana di lusso, ma non elitaria», spiega Gherardo Guarducci, founder ed executive chairman di SA Hospitality Group, società fondata con Dimitri Pauli nel 2003 che dell'insegna detiene il controllo dal 2021. In uno spazio ammodernato, nel rispetto dell'edificio d'epoca, dal giovane designer d'interni Fabrizio Casiraghi, al «Sant Ambroeus» si mangia da mattino a sera, orario continuato, sette giorni su sette. La proposta è tradizionale, con contaminazioni à la carte. «Chi viene da noi, accanto al risotto all'ossobuco trova piatti americani: dall'hamburger alla New York steak cotta in ghisa fino al lobster roll. Da valorizzare con un calice di vino italiano o con etichette francesi e, sempre, americane», assicura Iacopo Falai, corporate chef del gruppo. Il tutto preparato nei 600 metri quadrati della cucina sottostante, con anche il laboratorio di pasticceria. Un'area enorme, dentro ai muri originali, dove vive, intatta, una cella frigorifera per la conservazione di frutta e verdura. E dove tutti lavorano per assicurare emozioni gustative che attraversano spazio e tempo.

Lo chef del Mart inaugura «InAlto»: piatti di stagione in un rifugio sul Col Margherita

MOENA (TRENTO)

LA CUCINA A 2.500 METRI DI ALFIO GHEZZI

di **Alessandra Dal Monte**

Un rifugio a 2.514 metri di quota circondato dalla parete sud della Marmolada, dal monte Civetta, dalle Pale di San Martino. Tra queste maestose montagne parte una delle piste nere più adrenaliniche delle Dolomiti, La Volata. E da pochi giorni proprio qui, nella stazione a monte della funivia Col Margherita, nella ski area San Pellegrino, ha aperto «InAlto Alfio Ghezzi Dolomites», la nuova avventura dello chef trentino Alfio Ghezzi, grande appassionato di sport in quota e già alla guida di «Senso», ristorante stellato del Mart di Rovereto, e del bistrot del museo.

«Faccio una cucina condivisa con il paesaggio e le buone pratiche alimentari, una cucina essenziale, propria delle comunità che vivono nelle terre alte. Osserviamo le stagioni con coscienza, ci impegniamo a far viaggiare le materie prime il meno possibile», spiega Ghezzi. E quindi: bovini adulti di razza Rendena, autoctona delle regioni alpine, sarde di lago, l'immancabile polenta, ragù di selvaggina, tuberi, verdure di stagione, erbe spontanee di montagna. I piatti, pensati da Ghezzi, saranno preparati dal giovane resident chef Gianluca Pittigher. Sul fronte vino Marco Donazzolo, restaurant manager, ha scelto etichette prevalentemente provenienti da viticoltori artigiani, birre locali, distillati della tradizione alpina, solo italiani, e i nettari della linea Antologia Alfio Ghezzi.

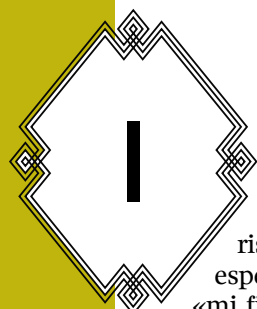
«InAlto» è aperto in formula diurna, dalle 9 alle 16: colazione, pranzo, aperitivo o uno spuntino goloso sulla neve. Una sfida già nota a Ghezzi, che al bistrot del Mart è abituato a servire pasti lungo tutta la giornata. Il rifugio, oltre che in funivia, è raggiungibile anche a piedi.

ITACA
Due capolavori, due città, un vino che li unisce.
Dall'alleanza tra Villa Della Torre e Palazzo Te, nasce un vino inedito che lega profondamente Verona e Mantova, l'arte rinascimentale generata dal genio di Giulio Romano e l'antica cultura vitivinicola della Valpolicella. Un vino simbolo vestito da una delle più note opere affrescate custodite da Palazzo Te: la Camera dei Giganti.
Scoprilo presso lo shop dello Spazio Te, il Wineshop di Villa Della Torre e online.
villadellatorreperpalazzote.it
VILLA DELLA TORRE
PER
PALAZZO TE
Giulio Romano, L'Olimpo, affresco della Volta della Camera dei Giganti, Palazzo Te, Mantova. © Comune di Mantova – Musei Civici

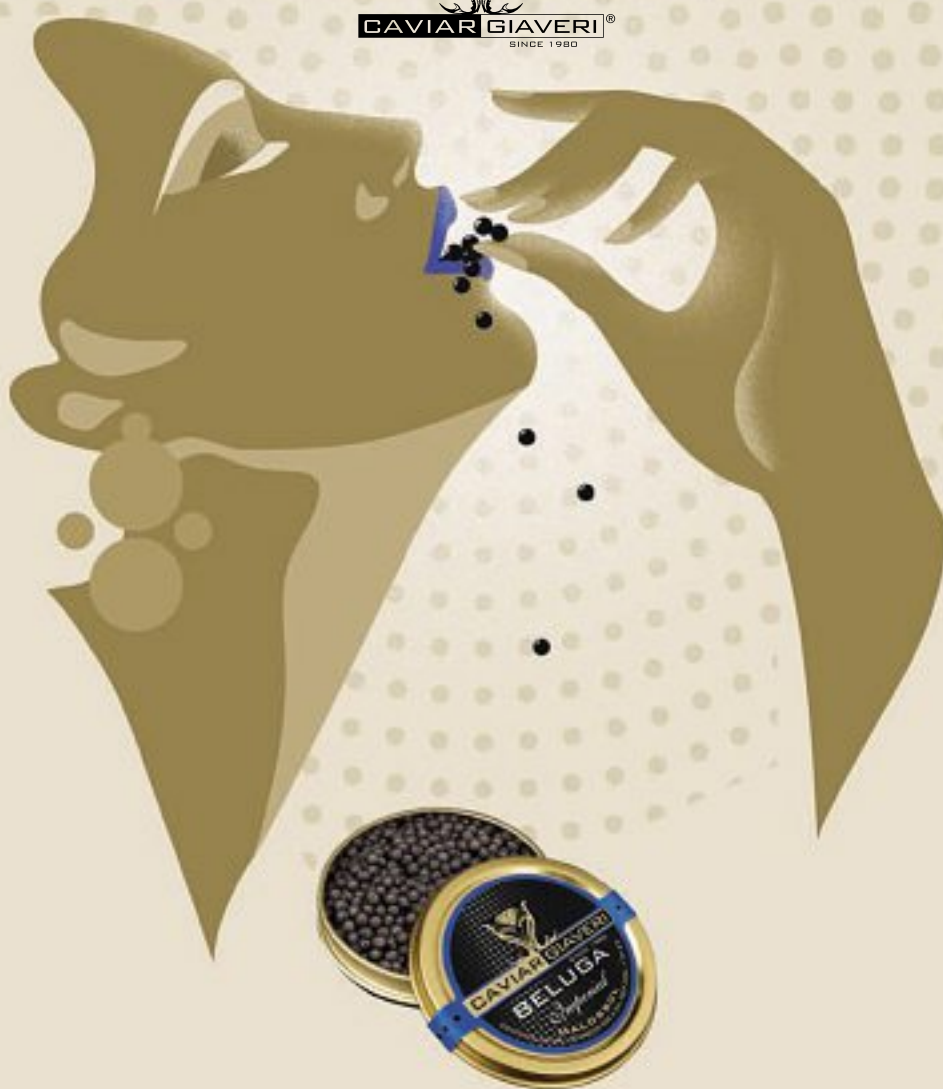
Nel cuore di Mayfair nasce «Taku», locale intimo da 16 posti, dove il cuoco vuole portare lo stesso fascino con cui ha già incantato Parigi. In cucina si seguono i dettami dell'antica tecnica edomae

LONDRA

PRENDERSI CURA DI SÉ ALLA TAVOLA DI CHEF WATANABE

di **Luigi Ippolito**

Il primo chef giapponese a ricevere una stella Michelin a Parigi per un ristorante omakase porta ora la sua esperienza a Londra. Omakase significa «mi fido di te» e vuole dire lasciare completamente carta bianca allo chef, che interpreta ogni giorno il menu in maniera diversa: è l'arte di Takuya Watanabe, che l'aveva già condotta ai vertici della raffinatezza al «Jin», nella capitale francese, e da novembre la presenta al pubblico londinese nel suo «Taku», nel cuore di Mayfair.

«Taku» è un locale intimo per davvero, con soli 16 posti, dove è centrale l'interazione con lo chef e la sua cucina-teatro: un luogo tradizionale e moderno allo stesso tempo, con elementi di legno e pietra naturale illuminati da una cascata di luce. Il menu combina sapientemente l'esperienza più antica del sushi nipponico con i prodotti più freschi e stagionali che le isole britanniche hanno da offrire: la tecnica dello chef Takuya Watanabe è quella *edomae*, che risale a secoli fa, a quando la capitale del Giappone, Tokyo, era chiamata Edo e il sushi era venduto per strada e conservato nell'aceto. Anche Watanabe utilizza la sua miscela unica di aceto e sale, oltre alla propria salsa di soia.

In alto, da sinistra: una delle creazioni dello chef Watanabe In basso, un interno del nuovo locale. In alto a destra un ritratto del cuoco: è stato il primo stellato giapponese in Francia

La proposta gastronomica del locale si articola su tre menu: uno soltanto a pranzo con 17 portate, un altro per tutto il giorno con 20 portate e uno Prestige con caviale, tartufo e piatti aggiuntivi. Una cornucopia che ha il suo prezzo: si parte da 180 sterline (poco più di 200 euro) per arrivare a 380 sterline (quasi 450 euro).

«Taku» Watanabe aveva cominciato la sua carriera a 19 anni in Giappone, facendo esperienza per tre anni in un tradizionale ristorante «kaiseki», per poi specializzarsi in sushi prima di trasferirsi a Parigi alla guida di «Jin», dove ottenne immediatamente la sua stella Michelin, mantenuta per dieci anni.

Dietro il lancio di «Taku» a Mayfair ci sono i fratelli Georg e Lucas Leong, imprenditori cinesi originari di Hong Kong la cui famiglia è proprietaria di un gruppo di ristoranti asiatici a Londra fra Chelsea, Mayfair e Hampstead. Taku è appunto il loro ultimo arrivato ed è già destinato a farsi strada nel panorama effervescente della scena gastronomica londinese, dove ogni nuovo locale al suo esordio è costretto a misurarsi con una concorrenza importante e competitiva. E dove la qualità rimane ancora, per fortuna, una delle carte davvero vincenti.

IMPRESE/1

Con la riapertura al pubblico della storica bottega di Parma e il francobollo celebrativo, Barilla festeggia i primi 145 anni. Costruendo il suo futuro con il ritorno alla lavorazione grezza e i progetti di gender equality in azienda

Qui a fianco un piatto di pasta. Sotto, il francobollo esclusivo per i 145 anni di Barilla emesso il 6 dicembre dall'Istituto Poligrafico dello Stato (*foto Barilla*). La mongolfiera è ispirata al manifesto del 1947 «In alto dal 1877» che rappresentava la volontà di superare le difficoltà del Dopoguerra. Oggi, secondo Barilla, trasmette l'idea di un'azienda sempre proiettata verso il domani

LA NUOVA VITA «AL BRONZO» DELL'ICONA DELLA PASTA

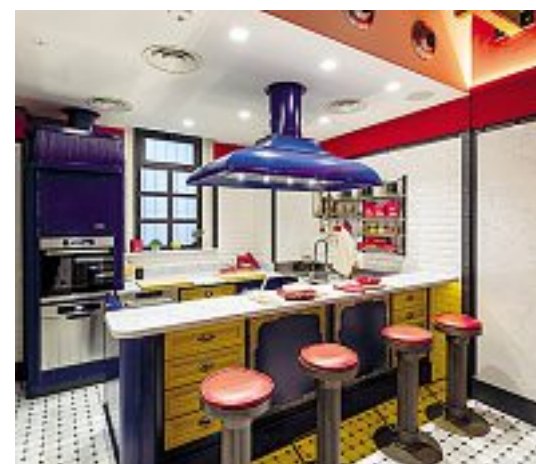
di **Chiara Amati**

foto di Leandro Emede e Stefania Giorgi, food stylist Alessandra Avallone, producer Benedetta Moro

Un francobollo d'autore, dal tratto del pittore e grafico Giuseppe Venturini ed emesso dall'Istituto Poligrafico dello Stato il 6 dicembre scorso, che riassume in pochi centimetri quadrati la storia dell'azienda, il suo legame a doppio filo con l'arte, la capacità di rispondere ai bisogni di ogni epoca con lo sguardo ottimista di chi, per vocazione, è sempre proteso al futuro. Poi un luogo — la primissima Bottega Barilla, riaperta al pubblico a Parma — dove il saper fare, dalle origini, rinasce a nuova vita diventando il simbolo di una visione imprenditoriale lungimirante. Quel luogo in cui il fondatore del marchio, Pietro senior, accoglieva i primi clienti, è oggi in un percorso esperienziale, tra cimeli del passato e immagini storiche in cui chiunque può «vivere» e degustare la pasta nell'antico laboratorio grazie alle preparazioni di un team di chef professionisti. E ancora, una nuova gamma, Al Bronzo, in dieci diversi formati — nella selezione, tra gli altri, spiccano grandi classici come fusilloni, linguine, mezzi rigatoni, spaghettoni e tortiglioni — per restituire valore alla lavorazione grezza, attingendo al metodo tradizionale della trafilatura al bronzo. Infine, il pesto al basilico, il primo da agricoltura sostenibile sdoganato a livello globale, e l'agriBosco per testimoniare il modo in cui la food company italiana, tra le più (ri)conosciute al mondo, interpreta il concetto di sostenibilità, tra territorio, piante e materie prime che sono alla base di ogni referenza. Forte di queste novità e in occasione di un anniversario importante Barilla, azienda nata nel 1877 in un negozietto artigianale di Parma, fa un bilancio tra ieri, oggi e domani. «Compiere 145 anni è un traguardo importante: a noi piace viverlo guardando oltre», spiega Guido Barilla, presidente dell'omonimo Gruppo che dal padre Pietro eredita il claim: «Tutto è fatto per il futuro, andate avanti con coraggio». «Ed è con rinnovato coraggio che stiamo lavorando affinché le nostre referenze, realizzate con ingredienti da filiere responsabili, rappresentino occasioni di gioia, condivisione ed emozione». Un impegno che è la conseguenza di un passaggio di testimone tra generazioni con la stessa idea di cibo buono e sostenibile. A cominciare è Pietro senior (il nonno) che, nel 1898, grazie a un torchietto in

legno, arriva a produrre fino a 50 kg di pasta al giorno. Nel 1903 i kg diventano 400. Due anni dopo la produzione balza a 25 quintali. La macchina è in moto. Con Gualtiero e Riccardo, i figli di Pietro, nasce il primo stabilimento: cento gli operai per 80 quintali di pasta al giorno. E un marchio registrato, il primo, con l'effigie di un bimbo che versa un tuorlo d'uovo in una madia di farina. Molto più di logo: una dichiarazione di intenti per l'attenzione al tema della nutrizione. Dopo la morte di Riccardo, al quale va gran parte del merito del successo commerciale tra gli anni Venti e Trenta, l'azienda allarga i propri orizzonti. Il 1950 fa da spartiacque: alla terza generazione, Pietro, secondogenito di Riccardo, vola in America dove apprende le logiche della pubblicità, le tecniche del marketing, il potere del packaging e le strategie della grande distribuzione organizzata. Nei primi anni Sessanta, Barilla diventa società per azioni con 1300 dipendenti e 200 addetti alle vendite. Nello stesso periodo si dà alla realizzazione e commercializzazione di prodotti da forno confezionati. È del 1969 la costruzione dello stabilimento di Pedrignano, poco distante da Parma, il più grande pastificio al mondo con una capacità produttiva pari a mille tonnellate al giorno. Sono gli anni del cambiamento con la messa a punto di un nuovo logo — il brand inscritto dentro a un ovale arrivato fino a noi dopo varie revisioni e ritocchi — e la consacrazione al grande pubblico anche grazie a spot d'autore: tra i testimonial l'attore Giorgio Albertazzi, il futuro Nobel per la letteratura Dario Fo, i cantanti Mina, preferita all'ultimo a Sophia Loren, e Massimo Ranieri. Nel 1975 Barilla lancia Mulino Bianco, gamma di prodotti da forno che

Nella foto grande alcune dipendenti negli anni '60, nel primo stabilimento Barilla a Parma (*Archivio storico Barilla*). Qui sopra, una confezione della nuova linea di pasta Al Bronzo. Sotto, la Bottega Barilla, in via Repubblica a Parma. In basso, la via nel 1920, quando si chiamava strada Vittorio Emanuele (*Archivio storico Barilla*)

Tutto è fatto per il domani Andiamo avanti con coraggio e senso della visione

segna l'affermazione della colazione all'italiana. E la voglia di un ritorno alla natura, precorrendo di fatto i tempi. Gli Ottanta sono gli anni della liaison con i più eclettici registi del cinema mondiale che firmano pubblicità destinate a restare nella memoria collettiva. Geniale è lo spot con cui, nel 1985, Federico Fellini si prende gioco della nouvelle cuisine facendo ordinare a una sofisticata coppia seduta al tavolo di un ristorante chic un piatto di… rigatoni. Cinque anni più tardi un giovanissimo Giuseppe Tornatore, reclutato insieme a Ennio Morricone, mette in scena la Famiglia del Mulino e, con lei, un universo di valori — natura, ambiente, ricerca delle materie prime — che ancora oggi connotano l'azienda. Il 1993 si conclude sotto una cattiva stella: Barilla perde Pietro, il suo leader. Le sorti dell'azienda passano ai figli, Guido, Luca e Paolo, le cui priorità si traducono in espansione internazionale e sostenibilità. Detto, fatto. Nei primi dieci anni del Duemila crescono i mercati europei e americani, aprono nuovi impianti produttivi e vengono acquisiti importanti marchi: dall'italiano Pavesi allo svedese Wasa, dal francese Harrys ai messicani Yemina e Vesta. Tanto, ma non abbastanza per il Gruppo che, in parallelo, rafforza il suo legame con la cultura. Lo fa con l'inaugurazione, nel 2004, dell'Academia Barilla, progetto dedicato alla promozione del patrimonio gastronomico italiano, forte anche di una biblioteca di 15mila volumi a tema. E con la creazione, nel 2009, di Fondazione Barilla, centro di pensiero e proposte che ha l'obiettivo di analizzare con un approccio multidisciplinare le tematiche legate alla nutrizione nel mondo. Oggi l'azienda mette al centro il gusto e la gioia del cibo, con un'attenzione particolare alla promozione di stili di vita sani, a una alimentazione etica, al sostegno all'agricoltura nazionale e al miglioramento dei prodotti esistenti, nel rispetto di una piramide doppia: nutrizionale e ambientale. La pasta come alimento appetitoso e genuino, dunque. Quella della gamma Al Bronzo, da una miscela di grani duri pregiati cento per cento italiani, ha una texture più «rugosa» per trattenere meglio i condimenti. Ed è confezionata in scatole di cartone totalmente riciclabile. A fare di Barilla una realtà rispettata in tutto il mondo è anche la valorizzazione delle diversità, come

mai prima. Non l'ultima frontiera della filosofia del marchio, ma la concretizzazione di una intuizione che nasce da lontano. Così l'impegno nella *gender equality* si traduce, ora, nell'eliminazione del divario salariale non giustificato per tutti i dipendenti. In altre parole dal 2020, a parità di qualifiche e mansioni, uomini e donne percepiscono lo stesso stipendio. Anche la valorizzazione del talento femminile sul luogo di lavoro è tra gli obiettivi strategici. A oggi oltre il 40 per cento degli executive e dei manager Barilla è quota rosa. Il che ha permesso al Gruppo di aggiudicarsi, primo nel nostro Paese, il Catalyst Award per aver accelerato il progresso del ruolo delle donne in ufficio, e aumentato l'inclusione di ogni suo dipendente. Un commitment che non è sfuggito al *Financial Times* il cui ultimo ranking, pubblicato il 18 novembre scorso in collaborazione con Statistica, colloca Barilla al primo posto tra le aziende food italiane, e al terzo tra quelle europee, per lo zelo nel rispetto della diversità sul luogo di lavoro. Una sfida in più per una realtà che non ha mai smesso di allargare i propri confini, tra boom e recessioni, tra globalizzazione e pandemia, tra innovazioni tecnologiche, culturali e fenomeni di costume. Con un proposito: volare in alto come la mongolfiera sul francobollo celebrativo. Al centro il nuovo logo rosso, in una tonalità più intensa e senza la componente bianca — storico riferimento alla pasta all'uovo — per descrivere un'offerta differenziata e inclusiva, in risposta ai bisogni di un consumatore consapevole. Poi un claim che attraversa 145 anni di storia: «In alto dal 1877» per vedere oltre. E tramandare ottimismo alle nuove generazioni.

Con «R.d.O. Ponente» la cantina Masottina di Conegliano (Treviso) sta puntando sugli abbinamenti con l'alta cucina. Un esempio? Il piatto preparato ad hoc dal ristorante stellato «L'Alchimia» di Milano: zafferano e ostriche della laguna, ponte gastronomico tra Lombardia e Venezia

RISOTTO E PROSECCO (BRUT)

di **Alessandra Dal Monte**

MENO ZUCCHERI

CHI SONO

In alto, il vicepresidente di Masottina Federico Dal Bianco. Nella foto grande, da sinistra, Alberto Tasinato, titolare del ristorante stellato «L'Alchimia» di Milano, con lo chef Giuseppe Postorino e il risotto «Milano-Venezia» creato per l'abbinamento con l'«R.d.O Ponente Brut 2021». Al centro, uno dei vigneti di Ogliano

Dopo il Prosecco che invecchia — l'«R.d.O. Levante 2019 extra dry», cavallo di battaglia di Masottina inserito tra i 100 migliori vini del 2021 da *Wine Spectator* — ecco il Prosecco gastronomico, quello da abbinare ai piatti di alta cucina. La cantina di Conegliano sta puntando sull'«R.d.O Ponente 2021 brut», appena 4 grammi di zucchero per litro, una bollicina secca e verticale che regge un risotto complesso come quello milanese allo zafferano. Parola del vicepresidente di Masottina Federico Dal Bianco: «Merito dell'uva: la vendemmia 2021, avvenuta dopo un'estate fresca, ci ha consentito l'anno scorso di eliminare in fase di vinificazione 2-3 grammi di zucchero per litro, portando l'"R.d.O Ponente" a un livello zuccherino praticamente da extra brut. Vediamo se succederà anche quest'anno, con un'annata calda come il 2022. Ma intanto il vino che è in commercio adesso ha una struttura tale da poter accompagnare un bel risotto».

Ecco perché, insieme al team del ristorante stellato «L'Alchimia» di Milano, già ambassador dei vini Masottina, è stato messo a punto un piatto speciale che utilizza l'«R.d.O Ponente» non solo come abbinamento, ma anche come ingrediente. Il patron Alberto Tasinato, lo chef Giuseppe Postorino e i ragazzi della brigata hanno creato il risotto «Milano-Venezia» appositamente per l'abbinamento con questo Prosecco. Ossia un risotto giallo classico che incontra un ingrediente della Laguna veneta, l'ostrica Clò di Chioggia: «Abbiamo scelto l' "R.d.O Ponente" per suggellare il rapporto tra Lombardia e Veneto — spiega lo chef Postorino — L'idea mia e di Alberto è sempre quella di valorizzare il più possibile, qui dentro, le materie prime e i vini italiani».

E infatti il risotto «Milano-Venezia» rappresenta il terzo capitolo di una storia di incontri tra territori. Il progetto che «L'Alchimia» sta portando avanti è quello di «contaminare» il simbolo gastronomico di Milano, il risotto giallo allo zafferano, con una materia prima o una preparazione tipiche di un altro luogo. Il primo esempio è stato «Milano-Roma»: qui il risotto giallo si sposa con la coda alla vaccinara. Il secondo «Milano-Langhe», dove l'incontro è con la battuta di fassona e la polvere di nocciole. Nel nuovo menù invernale del ristorante ecco spuntare «Milano-Venezia», con le ostriche Clò come tocco lagunare, ma dove in realtà lo stesso zafferano è un ingrediente comune tra le due città, perché in passato arrivava proprio da Venezia, avamposto dei canali commerciali della via della Seta che importavano le spezie da Oriente.

E il vino? «L'abbinamento con l'"R.d.O Ponente" è perfetto — continua lo chef Postorino —. Intanto perché entra anche nella preparazione del risotto, è presente nel burro acido. E poi, in termini di pairing, perché grazie alle note finali speziate regge benissimo la laccatura e la grigliatura dell'ostrica». Queste caratteristiche organolettiche — freschezza, lunghezza, leggera speziatura — arrivano dalle uve Glera che crescono in un singolo vigneto sulle Rive di Ogliano (R.d.O., appunto), una delle 43 sotto-zone di eccellenza della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Un territorio speciale, in cui la famiglia Dal Bianco ha creduto fin da subito investendo in un ampio parco vitato. In particolare le uve Glera selezionate e raccolte a mano per l'«R.d.O Ponente» hanno esposizione sud-ovest, subiscono una notevole escursione termica tra giorno e notte, prendono sia il sole sia le correnti fresche da Nord, mentre le Alpi proteggono queste colline dalle gelate improvvise. Le piante traggono nutrimento da un suolo morenico ricco di minerali. Tutto ciò favorisce il benessere delle viti, che non soffrono mai troppo il caldo. né rischiano l'eccessivo freddo Anche il lavoro in cantina contribuisce al risultato: la vinificazione avviene per gravità, quindi toccando il meno possibile le uve. Questa delicatezza del processo si ritrova nel bicchiere.

«La fortuna ha voluto — conclude Federico Dal Bianco — che questo vino segua alla perfezione le tendenze di mercato, che per gli spumanti portano il consumatore verso prodotti sempre meno dosati e sempre più dritti. Ma davvero è merito della vigna: non abbiamo voluto rendere l' "R.d.O" più gastronomico a tutti i costi, è lui che ci ha parlato, ci ha consentito di produrlo così. Ora sto assaggiando le basi della vendemmia 2022, conto di riuscire a fare lo stesso tipo di dosaggio anche l'anno prossimo ma avremo comunque un vino completamente diverso. Perché è la natura che decide».

Cucina salata di qualità, dolci e panettoni del marchio Elisenda, firmati dai fratelli Cerea: è l'offerta «stellata» di «Le eccellenze italiane», il nuovo negozio permanente di alta gastronomia aperto da Esselunga nel centro storico di Milano. «L'obiettivo è replicare prodotti artigianali su larga scala»

SE IL SUPERMERCATO DIVENTA BOUTIQUE GOURMET

di **Benny Mirko Procopio**

Una bottega di eccellenze in centro a Milano, una linea di pasticceria in collaborazione con un ristorante stellato e formazione professionale garantita da una scuola di mestieri. Sono tutti elementi che potrebbero far pensare a una realtà di spicco della ristorazione italiana, o a un brand di lusso. Invece è la grande distribuzione. Quella di Esselunga. La catena di supermercati ha infatti deciso, da qualche anno a questa parte, di ritagliarsi un ruolo nell'alta pasticceria. Una scelta che ha portato alla creazione di Elisenda, nata dall'incontro con il ristorante tre stelle Michelin «Da Vittorio» di Brusaporto (Bergamo). L'obiettivo, come spiega Enrico Cerea, chef dello storico locale, era quello «di portare la pasticceria di uno stellato nella grande distribuzione». Un'alleanza che «non è il frutto di una campagna marketing o di un'operazione di facciata con un marchio dell'alta cucina», ribadisce Giuseppe Ferrandi, responsabile del settore Pane e Dolci freschi di Esselunga. Il tutto, infatti, è frutto di un percorso graduale, che ha portato a diverse innovazioni nel campo della vendita al dettaglio, come la replicabilità su larga scala di un prodotto artigianale. Per farlo è stato fondamentale l'apporto di Enrico e Roberto Cerea, impegnati in maniera diretta, insieme ai loro collaboratori, nella realizzazione dell'assortimento di torte e pasticcini che comprende macaron, tartellette alla frutta, bignè e cannoncini croccanti. «Oggi vediamo "Le eccellenze di Esselunga", lo store in via Spadari a Milano in cui proponiamo le migliori specialità di gastronomia e pasticceria. Poi siamo forti della cooperazione con i fratelli Cerea. Ma tutto parte da lontano, e non è stato un percorso semplice — racconta Ferrandi —. Già nel 2012, quando c'era ancora Bernardo Caprotti (il fondatore di Esselunga, *ndr*), volevamo produrre internamente i dolci. Ma non potevamo, per ragioni di spazio». Da qui iniziano i contatti con la famiglia Cerea: sui banchi di alcuni negozi bergamaschi e milanesi di Esselunga, spuntano i primi prodotti preparati dalla pasticceria dei Cerea e consegnati direttamente. «Nel 2016, però, era arrivato il momento di fare il primo passo: dalla distribuzione bisognava passare alla realizzazione. Decidiamo quindi di aprire a Limito di Pioltello un piccolo laboratorio di 300 metri quadri», dice Ferrandi. Ed è qui che sorge un dubbio: come replicare la qualità di un tre stelle Michelin in diversi store dislocati per lo stivale? «Gli ipermercati, che dispongono di molto spazio, solitamente hanno un laboratorio in ogni market. Noi, invece,

In alto un angolo del negozio Le eccellenze di Esselunga aperto in via Spadari a Milano. Sotto i panettoni Elisenda, firmati per la catena della grande distribuzione dalla famiglia Cerea proprietaria del tristellato «Da Vittorio» di Brusaporto (Bergamo)

avevamo solo un piccolo laboratorio pilota. Questa debolezza, però, è diventata punto di forza. Perché lo stellato lo puoi tenere in un unico punto, non lo puoi avere ovunque. Motivo per cui i Cerea non ci forniscono solamente un know how, ma sono protagonisti della produzione. Il loro capo pasticcere e due colleghi sono presenti ogni giorno nello stabilimento». Il modello funziona. La nuova sfida è farlo arrivare in tutti i negozi Esselunga presenti in sette regioni in Italia. Nel 2018 il laboratorio pilota diventa di 3.000 metri quadri. Fondamentale è stata anche la formazione proposta da Esselunga. Come per i panifici, è stata avviata una scuola di mestieri: «Avevamo bisogno di un nucleo di persone che sapesse produrre seguendo gli insegnamenti dei maestri pasticceri. Se devi raggiungere oltre 100 punti vendita, quello che conta non è solo l'estro, ma soprattutto la costanza. Abbiamo assunto anche personale non specializzato e lo abbiamo istruito con l'aiuto dei Cerea e del loro staff. Siamo arrivati ad avere 102 pasticceri a Limito di Pioltello e 37 a Parma, questi ultimi impegnati solo nei lievitati da ricorrenza, come panettoni e colombe. Abbiamo capito che potevamo fare i pasticceri, — dice Ferrandi —, ora non ci rimaneva che raccontarlo ai clienti. Per farlo ci siamo basati su un prodotto tradizionale: il panettone». Anche in questo caso si è seguito lo stesso approccio: inizialmente è stato distribuito il lievitato dei Cerea, poi si è passati alla produzione nello stabilimento di Parma. «Ma mancava ancora un tassello: bisognava portare il panettone nella città del panettone». Ed è così che nel 2021 Elisenda è sbarcata in via Spadari, a Milano, con un temporary store, oggi diventato il negozio delle eccellenze di Esselunga. Qui, nell'area dedicata a Elisenda, si trova tutta la proposta dolce con il panettone classico, lavorato a mano e preparato con baccelli di vaniglia Bourbon del Madagascar, uvetta, scorze candite d'arancia e di cedro italiani. Gli stessi ingredienti utilizzati nei laboratori Cerea: «Il motivo per cui abbiamo deciso di sposare il progetto è la condivisione con Esselunga di una stessa visione, cioè il rigore nella selezione delle materie prime», spiega Roberto Cerea. L'offerta prevede anche il panettone al cioccolato; quello al marron glacé, con miele di castagno italiano e glassa con farina di mandorle, farina di castagne e granella di zucchero; e la veneziana. Dolci, questi, che sono riusciti a superare lo scoglio del recepimento del prezzo da parte della clientela. Secondo Ferrandi «deve esserci continuità tra ciò che produci e ciò che comunichi. Il prezzo Esselunga viene inteso in un'ottica di qualità ma anche di convenienza. Noi siamo riusciti a far capire ai clienti che il confronto da fare non era con gli altri supermercati, ma con le pasticcerie blasonate del centro città».

L'ultima etichetta delle Tenute Lunelli arriva dall'Umbria: un Montefalco Sagrantino che ha riposato per sette anni e prende il nome dal Carapace, la cantina-scultura di Arnaldo Pomodoro a Bevagna (Perugia) Tra le novità anche il sito di ecommerce che riunisce tutte le bottiglie del gruppo

LA «LUNGA ATTESA» DEL VINO AVVOLTO DAL TEMPO

di **Alessandra Dal Monte**

Una lunga attesa durata sette anni. L'ultima etichetta delle Tenute Lunelli, le tre cantine che la famiglia di imprenditori trentini possiede in altrettante regioni italiane, ha cominciato il suo viaggio nel 2015. Siamo alla Tenuta Castelbuono, in Umbria, dove nel 2001 i Lunelli acquisiscono alcuni appezzamenti tra Bevagna e Montefalco (Perugia), e dove nel 2012 il maestro Arnaldo Pomodoro svela il Carapace, una cantina-scultura ricoperta di rame, completamente immersa per forma e colori nel paesaggio che la circonda. Uve Sagrantino provenienti da un unico vigneto — Vigna al Pozzo — di oltre trent'anni, vendemmia a ottobre inoltrato e tre fermentazioni diverse. Una in cisterne d'acciaio, una in tini tronco-conici di legno, un'altra in orci e anfore di terracotta. Ne nascono tre vini differenti che vengono assemblati a seconda dell'annata e poi ulteriormente affinati in legno e in bottiglia. Il risultato, sette anni dopo, si chiama Carapace Lunga Attesa 2015, la prima annata in commercio da settembre 2022. Un Montefalco Sagrantino ricco e avvolgente, mistico come l'Umbria da cui nasce.

Un vero e proprio fiore all'occhiello per la famiglia trentina che, oltre alle bollicine di montagna Ferrari Trentodoc, nate nel 1902 e di proprietà dal 1952, ha da tempo puntato su vini fermi di qualità. Risale infatti agli anni Ottanta la produzione, sempre in Trentino, di Chardonnay e Pinot Nero. La tenuta si chiama Margon, come la villa cinquecentesca che oggi è la sede di rappresentanza del Gruppo Lunelli e anche come la «Locanda Margon», il ristorante stellato condotto dallo chef Edoardo Fumagalli. Vigne tra i 350 e i 600 metri di altitudine da cui nascono due Chardonnay (Villa Margon e Pietragrande) e un Pinot Nero di montagna, Maso Montalto.

In alto la bottiglia Carapace Lunga Attesa 2015, sotto la famiglia Lunelli: da sinistra, Alessandro, Camilla, Matteo e Marcello

OSPITALITÀ E TERRITORIO

Dall'inizio degli anni Duemila, oltre all'Umbria, la famiglia Lunelli guarda anche alla Toscana: affascinata da un poggio vitato con esposizione a 360 gradi e suolo pieno di conchiglie, residui di un mare preistorico, acquisisce 40 ettari nel comune di Terricciola (Pisa), dando vita alla tenuta Podernovo. Qui nascono i rossi Teuto, Aliotto e Auritea: uvaggio di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon il primo, di Sangiovese, Cabernet, Merlot e uve locali il secondo, Cabernet Franc in purezza il terzo. Da due anni si è unito alla gamma anche Solenida, 100 per cento Sangiovese frutto di una selezione di microzone eccellenti. Un progetto che si avvale della consulenza dell'enologo Luca D'Attoma.

I tratti comuni tra le tre tenute — Castelbuono, Podernovo e Margon, guidate oggi da Alessandro Lunelli che ne è amministratore delegato — sono, oltre alla qualità dei vini e alla ricerca della massima espressione del territorio nel bicchiere, la sostenibilità e la biodiversità. Non da intendersi come parole vuote, ma come concatenazione di azioni pratiche: in Toscana la certificazione biologica è arrivata nel 2012, in Umbria nel 2014 e in Trentino nel 2017. La salvaguardia degli ecosistemi dentro e attorno ai vigneti è un altro grande punto fermo: dalle arnie al sovescio, le viti devono inserirsi nell'ambiente, non snaturarlo.

> Tre regioni, vitigni e terroir diversi: oltre alle bollicine Ferrari, la famiglia trentina spazia tra i vini fermi

Accanto alla produzione c'è l'impegno a creare un filo diretto con il consumatore finale. Sia attraverso l'ospitalità — visite in cantina, possibilità di dormire e mangiare e di fare esperienze *ad hoc* — sia attraverso l'ecommerce. È infatti appena nato il sito *enotecalunelli.it*, uno spazio virtuale ispirato allo spirito dell'originaria enoteca aperta da Bruno Lunelli nel 1927 a Trento. Oltre ai vini delle Tenute, qui si possono acquistare anche Segnana con le sue grappe, Bisol1542 con i Prosecco Superiore e Ferrari con l'ampia gamma di bollicine Trentodoc. Tra le chicche disponibili online edizioni limitate, vecchie annate e l'opportunità di personalizzare alcune etichette.

31 DICEMBRE
ITALIA

CAPODANNO STELLATO

Capodanno a una, due o tre stelle? In tutta Italia tanti sono i ristoranti di alta fascia aperti per il cenone di San Silvestro. A partire da «Villa Crespi» (450 euro bevande escluse), neotristellato di Antonino Cannavacciuolo a Orta San Giulio: il sangue partenopeo si sente tra plin, pesce e dolci. S'ispira ai Beatles Massimo Bottura nella sua «Osteria Francescana» di Modena (menu da 1.000 euro). Alla «Pergola» di Roma Heinz Beck passa dall'ostrica al piccione (menu da 1.450 euro). Al «Duomo» di Ciccio Sultano, a Ragusa, tanto Sud anche con il maiale nero dei Nebrodi (400 euro). A Milano, da «Sadler», (280 euro bevande escluse) si punta alla tradizione (rivisitata), da «Cracco in Galleria» (500 euro bevande escluse) si chiude con il salmerino mentre da «Anima» di Enrico Bartolini (250 euro bevande escluse) il resident chef Michele Cobuzzi s'ispira alla sua Puglia. A Venezia, da «Venissa», Chiara Pavan e Francesco Brutto impiattano gli ingredienti della Laguna (260 euro). In Trentino, a Ravina, Edoardo Fumagalli di «Locanda Margon» (250 euro) si rifà alla sua «semplice complessità», anche con il pane al caviale.

Benedetta Moro

20-28 GENNAIO
SVIZZERA

ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

Dal 20 al 28 gennaio 2023 si terrà la 29esima edizione del St. Moritz Gourmet Festival. Dieci chef ospiti, tra i più influenti della cucina mediorientale (come Raz Rahav) che, insieme agli executive chef degli hotel partner, vizieranno gli ospiti con le loro creazioni. Info: *www.stmoritz-gourmetfestival.ch/en*. *(b.m.)*

16-18 DICEMBRE
AMPEZZO

CORTINA COCKTAIL WEEKEND

Tre giorni di eventi, masterclass, aperitivi, après ski e party con personaggi di spicco del mondo mixology. È la prima edizione di Cortina Cocktail weekend, dal 16 al 18 dicembre nella perla delle Dolomiti. In programma anche attività di montagna. Info sul sito internet *venicecocktailweek.it/cortina-cocktail-week/*. *(b.m.)*

15 GENNAIO
MILANO

«A CASA DI ANTONIO»

Il pranzo (per-bene) della domenica è «A Casa di Antonio» (lo chef Guida, a capo del «Seta», ristorante due stelle Michelin del Mandarin Oriental di Milano) e Luciana Lombardi, sua moglie. È a sostegno de «L'Abilità», onlus a supporto dei bambini autistici e delle loro famiglie, che sta lavorando a «Le piccole case», nuovo centro che a partire dal prossimo 31 marzo accoglierà a titolo gratuito 52 bambini tra i 2 e i 5 anni. Nel salotto di casa c'è una libreria gigante che riveste un'intera parete, le finestre alte con le tende aperte, tanta luce e una tavola apparecchiata per dodici ospiti che è perfetta. Bianca e blu. Firmata Dior Maison. È un invito a sedersi e a celebrare la bellezza dei sogni: sulle porcellane di Limoges decorate con motivi floreali, una rivisitazione della stella portafortuna di Christian Dior, si legge una frase romantica «Spread your wings and dream of the infinite» (spiega le tue ali e sogna l'infinito). Lo chef fa avanti e indietro dalla cucina mentre la moglie pensa al servizio. Con loro alcuni dei ragazzi del Mandarin, che si prestano nel loro giorno di riposo. Sei le portate: astice blu arrosto con zabaione al passito di Loazzolo, porro e tè matcha; terrina di cervo con salsa suprema e fondo grand veneur; risotto con cavolo nero e anice stellato; tortellini farciti con passatelli in brodo di pernice; triglia con salsa di cannolicchi; crema di erbe amare e finocchio; germano reale con crema di cipolla, zucca e chartreuse di verza; Saint Honoré e panettone by Marco Pinna. Il prossimo appuntamento è il 15 gennaio, per una cena a quattro mani con uno chef a sorpresa. Sempre «A casa di Antonio».

Angelica Carrara

Le iscrizioni alla prossima serata si effettuano sul sito Labilita.org (sezione A Casa di Antonio) oppure scrivendo una mail a *raccoltafondi@labilita.org*. (foto Matteo Carassale)

SU INSTAGRAM
COOK

@COOK.CORRIERE

VIDEORICETTE

19 DICEMBRE
FRANCESCO PRUNEDDU
«Croquembouche di Natale»

20 GENNAIO
SARA PORRO
«Harissa alla rosa»

DIRETTE

15 DICEMBRE
IRENE BERNI
«La poesia nascosta del giardino delle peonie»

21 DICEMBRE
SOFIA FABIANI
«Il gastro-oroscopo»

11 GENNAIO
EDOARDO MOCINI
«Gli alcolici aiutano a digerire?»

ITINERARI

20 DICEMBRE
MARIANGELA MONTI
«Londra, un Natale magico»

27 DICEMBRE
FRANCIACORTA TOUR
«Sport e degustazioni, il piacere vintage»

HOW TO

23 DICEMBRE
PAOLA ROGANTI SPOLETINI
«La ghirlanda delle feste»

9 GENNAIO
CLARA BONA
«La vecchia carta da parati effetto sorpresa»

7-18 DICEMBRE
AUSTRIA

ALLA MECCA DEI BUONGUSTAI

Lech-Zürs am Arlberg, località sciistica in Austria, ha solo 1500 abitanti, ma ben 36 toques Gault&Millau. Per questo è ritenuta anche una mecca dei buongustai, che ospiterà dal 7 al 18 dicembre «Arlberg Weinberg»: 25 eventi tra food, con i migliori chef del paese, e grandi vini internazionali. Saranno presenti importanti etichette come Domaine de la Romanée Conti, prodotto da vigneti grand cru in Borgogna, e anche di champagne. Info: *lechzuers.com/de/arlberg-weinberg*. *(b.m.)*

Non cucina, «ciò che è pratico non è il mio forte», ma ama la pasta al pomodoro. Il conduttore, che ha «trovato la felicità» rilevando una fabbrica di cioccolato, nel 2023 festeggia 40 anni in tv: «Ora ho voglia di pensare ad altro»

FABIO FAZIO

INDIRIZZI

«Le rare volte che sono da solo vado al ristorante, a Milano si mangia molto bene. I due 'Da Giacomo', 'Al porto' per il pesce, 'La cantina piemontese' sono posti che frequento. Ma normalmente resto a casa con mia moglie»

LAVORATTI 1938

«La fabbrica di cioccolato che ho rilevato a Varazze con il mio socio Davide Petrini, mia moglie Gioia e sua moglie Alessia Parodi è il nostro recinto di serenità. Quando ci entro e sento quel profumo dappertutto sono felice»

PRIMI

«Ho gusti banali, mi piace la pasta al pomodoro, per me i primi sono irrinunciabili. Adesso devo ridurre un po' le quantità e tagliare il pane perché mi sono accorto che è uno di quei periodi in cui devo un po' dimagrire...»

CHEF

«Quando vado da Cracco è una festa, ora sono curioso di tornare da Oldani. Gli chef di oggi, da Cannavacciuolo a Knam a Bottura, ci hanno insegnato a dare importanza al cibo, a capire da dove arriva»

CICLI DEL TEMPO

«Mi piace aspettare l'estate per mangiare alcuni tipi di frutta, l'inverno per alcuni tipi di verdura... Seguo le stagioni, così come mi piacciono i piatti tradizionali e poco elaborati. Più sono semplici più sono contento»

MACCHERONI

«Se devo dire la cosa più buona che ho mangiato nel mondo sono i maccheroni acqua e farina di mia nonna, stirati con un ferro da calza. Tutti noi vogliamo tornare là, all'inizio, dove siamo stati felici, in un moto proustiano della memoria»

di **Alessandra Dal Monte**

«Cucinare io? Zero, sono la negazione assoluta, potrei morire di fame... Tutto quello che è pratico non è il mio forte. Se ci ripenso non ho neanche avuto il tempo di imparare, sono passato dal liceo alla televisione. L'unica cosa che mi preparavo quando vivevo a Roma era la pasta al tonno. Per fortuna negli ultimi anni c'è stata un'evoluzione pazzesca della ristorazione, a Milano si mangia molto bene, così io non ci provo neanche a mettermi ai fornelli: le rare volte che sono solo vado diretto al ristorante». I due «Da Giacomo», «La cantina piemontese», «Al porto» sono posti che frequenta spesso. «Quando vado da Cracco è una festa, ora sono curioso di tornare da Oldani». Ma normalmente Fabio Fazio, 58 anni di cui 40 passati in tv, pranza tutti i giorni a casa con la moglie Gioia, poi va in redazione a studiare per le interviste di *Che tempo che fa*, e rientra per cena. «Ho gusti molto banali: mi piacciono i primi, gli spaghetti al pomodoro. Per me la pasta è irrinunciabile. Amo la cucina tradizionale e semplice, che rispetta le stagioni. Poi certo, se dovessi dire il piatto più buono tra tutti quelli che ho mangiato, scelgo i maccheroni acqua e farina di mia nonna, stirati con un ferro da calza. Alla fine tutti noi cerchiamo di tornare all'inizio, là dove siamo stati felici, in un moto proustiano della memoria». Come quello che durante il Covid l'ha convinto a rilevare la Lavoratti 1938, la fabbrica di cioccolato di Varazze (Savona) di cui, da piccolo, mangiava i dolcetti. «È stata una scelta emotiva, io e il mio socio Davide Petrini ci siamo costruiti, lì dentro, il nostro recinto di serenità. Quando sento quel profumo dappertutto... è difficile che qualcosa dia più felicità di mangiare pane e cioccolata». Neanche la televisione? «Condurre una trasmissione come la mia è come pilotare un aereo, è una prestazione atletica, sei in tensione continua per tenere il ritmo. Se l'intervista è noiosa è colpa tua, guardi tutto, non sono consentite distrazioni. A ottobre sono 40 anni di tv e 20 di *Che tempo che fa*, comincio a sentire la fatica, avverto la voglia di pensare ad altro». Fazio, quindi lascia? «Beh un pensiero sul futuro va fatto, non voglio stare a 80 anni in tv. Vediamo».

COOK
SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA
DICEMBRE
ANNO 5 - NUMERO 11

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale

ANGELA FRENDA
In redazione:

Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)

Chiara Amati

Wladimir Calvisi (coordinamento web)

Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)

Gabriele Principato

Lorenza Martini (grafico)

Ha collaborato:
Benedetta Moro

Art Director: MICHELE LOVISON

AVATAR ILLUSTRATI DI STANLEY CHOW

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano
Registrazione Tribunale di Milano
n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821
PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon
Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta
ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)